



# Prefeitura Municipal de Cajuru

Estado de São Paulo

PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 1689/2021 EDITAL  
DE PREGÃO ELETRÔNICO N.º 02/2021  
EDITAL Nº 18/2021 .  
SISTEMA DE REGISTRO DE PREÇOS

Entidade Promotora: Município de Cajuru – São Paulo .

Equipe de apoio e pregoeira designados pelo Portaria nº 106 de 05 de abril de 2021 .

Pregoeira – Janaína Aparecida Rosário.

Equipe de Apoio – Leone Mateus Torrano , Patricia Ceboleski Rahal Carvalho e Roberta Ibrain da Freiria.

O MUNICÍPIO DE CAJURU/SP, através de seu Pregoeiro e Equipe de Apoio, designados pela Portaria nº 106 de 05/04/2021, torna público para conhecimento dos interessados que na data, horário e local previsto neste edital, fará realizar licitação na modalidade de PREGÃO ELETRÔNICO, do tipo MENOR PREÇO POR ITEM, conforme descrito neste Edital e seus anexos. O procedimento licitatório que dele resultar, obedecerá, integralmente, ao Decreto Municipal Nº 2.426, de 30 de abril de 2004 e Decreto Municipal nº 2.634, de 30 de maio de 2005, Decreto Federal nº 10.024/2019, Lei Federal nº 10.520/2002, aplicando-se, subsidiariamente, no que couberem, as disposições da Lei Federal nº 8.666/1993, com as alterações posteriores; Artigos 42, 43, 44, 45 e 46 da Lei Complementar nº 123/2006, Lei Complementar nº 147/2014 e Lei nº 8.078/1990 do Código de Defesa do Consumidor, a ser realizada por intermédio do sistema eletrônico de contratações denominado “Portal de Compras Eletrônicas do COMPRAS BR”, as propostas deverão obedecer às especificações deste instrumento convocatórios e anexos, que dele fazem parte integrante.

A sessão pública dar-se-á por meio de Sistema Eletrônico no Portal de Licitações no endereço “ <http://comprasbr.com.br>”, conforme datas e horários a seguir:

INÍCIO DO RECEBIMENTO DE PROPOSTAS E DOCUMENTOS: a partir das 08hrs00min do dia 14/ 04/ 2021 .

LIMITE PARA RECEBIMENTO DE PROPOSTAS E DOCUMENTOS:  
até às  
08hrs30min do dia 28/ 04/ 2021 .

ABERTURA DA SESSÃO DO PREGÃO ELETRÔNICO: às 09hrs 00min do dia 28/ 04/ 2021 .

REFERÊNCIA DE TEMPO: Todas as referências de tempo constante no Edital, no aviso e durante a sessão pública observarão o horário de Brasília – DF.



# Prefeitura Municipal de Cajuru

Estado de São Paulo

ENDEREÇO FÍSICO: Prefeitura Municipal, Departamento de Compras – Largo São Bento 985 - Centro – Cajuru/ SP.

EMAIL PARA CONTATO: [licitacao@cajuru.sp.gov.br](mailto:licitacao@cajuru.sp.gov.br)

TELEFONE/ FAX: (16) 3667 - 9912 e 3667 - 9903

LOCAL PARA REALIZAÇÃO DO PREGÃO ELETRÔNICO:  
[www.comprasbr.com.br](http://www.comprasbr.com.br), no qual o edital também está disponível para “download”.

## 1 – DO OBJETO

1.1. 1 . A presente licitação tem por objeto: “ REGISTRO DE PREÇOS VISANDO O FORNECIMENTO DE CARNES , FRIOS E EMBUTIDOS . Conforme Termo de Referência - Anexo I deste edital.

1.2. 2 . Os itens listados no Anexo n.º I, não necessariamente serão adquiridos em sua totalidade. Os mesmos são quantidades estimadas, sendo considerados apenas para fins de adjudicação e posterior convocação para assinatura da Ata de Registro de Preço.

1.3. 3 . Não será limitado o quantitativo mínimo a ser entregue por cada licitante; entretanto cada item deverá ser cotado na sua totalidade, não sendo possível a oferta parcial por item.

1.4. 4 . As licitantes para as quais forem adjudicados itens constantes do Anexo n.º I e forem convocadas para a assinatura da Ata, obterão apenas o direito e a exclusividade de fornecimento dos referidos itens até o término da vigência da ata ou posterior termo contratual.

1.5. 5 . Alertamos a todos os licitantes, para fins de seus planejamentos orçamentários que os mesmos não estão obrigados a adquirir previamente os itens constantes do Anexo n.º I.

1.6. 6 . O Município de Cajuru não se responsabilizará por prejuízos financeiros, não cabendo por parte dos licitantes qualquer recurso sob alegação da expectativa da compra por parte da Prefeitura.

1.7. 7 . A quantidade estimada para o presente processo licitatório, relacionado no edital de embasamento, serve apenas como orientação, não constituindo, sob hipótese alguma garantia de faturamento.

1.8. 8 . CRITÉRIO DE JULGAMENTO: MENOR PREÇO POR ITEM - MODO ABERTO conforme Art. 32 do Dec. Federal 10.024/2019 . 2

- ESCLARECIMENTOS INICIAIS



# Prefeitura Municipal de Cajuru

Estado de São Paulo

2.1. . O Sistema de Registro de Preços (SRP) é um conjunto de procedimentos para registro formal de preços relativos à contratação futura, onde as empresas disponibilizam bens e serviços a preços e prazos certos e registrados em documento específico denominado Ata de Registro de Preços. Neste Sistema, as aquisições são feitas quando melhor convier aos órgãos que integram a Ata, sem, no entanto, estarem necessariamente obrigados a contratar com os fornecedores vencedores do certame.

2.2. . Nesta licitação, será firmada uma Ata de Registro de Preços, que é um documento vinculativo, obrigacional, com característica de compromisso para futura contratação, onde os fornecedores manterão seus preços registrados, durante o período de 12 (doze) meses, tornando -os disponíveis, caso necessite a Prefeitura Municipal de Cajuru, que efetuará aquisições nas quantidades julgadas necessárias e aos mesmos preços registrados no certame.

2.3. Durante o período de vigência da Ata de Registro de preços, será efetuada pesquisa de mercado e a verificação trimestralmente dos preços praticados para comprovação da vantajosidade da aquisição, conforme determinação do art. 9º, inciso XI, do Decreto Federal nº 7.892/2013.

### 3 – DA SOLICITAÇÃO DE INFORMAÇÕES

3.1. . Os pedidos de esclarecimentos e/ ou informações e/ ou explicações referentes ao processo licitatório poderão ser enviados por meio eletrônico via internet, no e-mail [licitacao@cajuru.sp.gov.br](mailto:licitacao@cajuru.sp.gov.br), ou solicitados pelo telefone (16 ) 3667 - 9912/3667 -9903 , devendo o licitante mencionar o número do processo licitatório e do pregão. As informações e/ou esclarecimentos e/ou explicações serão respondidas através do mesmo meio de comunicação utilizado pelo licitante, ficando os mesmos responsáveis a acessar o e-mail (se for o caso) para obtenção das informações prestadas pelo Departamento de Licitação.

3.2. . Os pedidos de esclarecimentos referentes ao processo licitatório deverão ser enviados ao pregoeiro, até 03 (três) dias úteis anteriores à data fixada para abertura da sessão pública, exclusivamente pelo meio eletrônico indicado no tópico anterior.

### 4 – DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL

4.1. . Qualquer pessoa, física ou jurídica, poderá solicitar esclarecimentos, providências ou impugnar o presente edital.

4.2. . As solicitações de impugnação ou providências do presente edital deverão ser protocoladas na Prefeitura Municipal na divisão de licitações, ou enviadas exclusivamente para o endereço eletrônico [licitacao@cajuru.sp.gov.br](mailto:licitacao@cajuru.sp.gov.br) , até as 17hrs00min em até 02 (dois) dias úteis anteriores à data fixada para recebimento



das propostas.

4.3. . Caberá ao Pregoeiro, auxiliado pelo setor técnico competente e equipe de apoio, decidir sobre a petição no prazo de até 24 (vinte e quatro) horas.

4.4. . Não sendo possível a apreciação do pedido de esclarecimentos/ providência/ impugnação no prazo legal, a licitação poderá ser suspensa até o julgamento da matéria.

4.5. . Acolhida a impugnação contra este Edital, será designada nova data para a realização do certame, exceto quando, inquestionavelmente, a alteração não afetar a formulação da proposta.

4.6. . As respostas às impugnações solicitadas serão disponibilizadas no sistema eletrônico [comprasbr.com.br](http://comprasbr.com.br) e no portal eletrônico da Prefeitura Municipal de Cajuru ([www.cajuru.sp.gov.br](http://www.cajuru.sp.gov.br)) para conhecimento dos interessados.

## 5 - DAS CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO E DO CREDENCIAMENTO

5.1. . A participação no certame dar-se-á por meio da digitação da senha pessoal e intransferível do representante credenciado e subsequente encaminhamento da proposta de preços e documentos de habilitação, por meio do sistema eletrônico no sítio [www.comprasbr.com.br](http://www.comprasbr.com.br), opção "Login", observando data e horário limite estabelecidos neste edital.

5.2. . Somente poderão participar desta Licitação:

5.2.1. 1. MICROEMPRESAS, EMPRESAS DE PEQUENO PORTE e/ou MICRO EMPREENDEDOR INDIVIDUAL (MEI), que preencham as condições de credenciamento constantes deste Edital e que manifestem formalmente o pleno conhecimento e atendimento às exigências de habilitação do presente Edital, inclusive o que se refere aos custos decorrentes da elaboração e apresentação das propostas que são responsabilidade exclusiva da licitante, devendo os licitantes pertencer ao ramo do objeto licitado.

5.2.2. 2. A empresa deverá comprovar que seu ramo de atividade é compatível com o objeto licitado.

5.2.3. 3. Além dos casos previstos no art. 9º da Lei 8.666/93, NÃO será admitida nesta licitação a participação de empresas enquadradas em quaisquer das hipóteses a seguir elencadas:

- a) Que se encontrem sob falência, concordata, concurso de credores, dissolução ou liquidação;
- b) Que em regime de consórcio, qualquer que seja sua forma de constituição, sejam controladoras, coligadas ou subsidiárias entre si;
- c) Que, por quaisquer motivos, tenham sido declaradas inidôneas ou punidas com suspensão por órgão da Administração Pública Direta ou Indireta, nas



esferas Federal, Estadual ou Municipal, desde que o Ato tenha sido publicado na imprensa oficial, conforme o caso, pelo órgão que o praticou enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição.

d) O Pregoeiro, como condição prévia ao exame da documentação de habilitação do licitante, verificará o eventual descumprimento das condições de participação, especialmente quanto à existência de sanção que impeça a participação no certame ou a futura contratação, verificando a regularidade do fornecedor nos cadastros abaixo, que para agilidade do certame, deverão ser anexadas pelas licitantes em campo próprio do sistema do pregão eletrônico, juntamente com a documentação de habilitação :

d.1) ) SICAF, verificando, ainda, a composição societária das empresas neste sistema, a fim de se certificar se entre os sócios há empregados do município de Cajuru;

d.2) ) Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensa Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas – CEIS, mantido pela Controladoria Geral da União ([www.portaldatransparencia.gov.br/ceis](http://www.portaldatransparencia.gov.br/ceis));

d.3) ) Cadastro Nacional de Condenações Cíveis por Atos de Improbidade Administrativa, mantido pelo Conselho Nacional de Justiça ([www.cnj.jus.br/improbidade\\_adm/consultar\\_requerido.php](http://www.cnj.jus.br/improbidade_adm/consultar_requerido.php));

d.4) ) Lista de Impedidos de Licitar, mantida pelo Tribunal de Conta do Estado de São Paulo:

<https://www.tce.sp.gov.br/pesquisa-na-relacao-de-apanados> , ou pelo Estado da Licitante.

e) Estrangeiras que não funcionem no País.

f) Tenham em seu quadro empregados menores de 18 (dezoito) anos efetuando trabalho noturno, perigoso ou insalubre ou, ainda, empregados com idade inferior a 16 (dezesseis) anos, efetuando qualquer trabalho, salvo na condição de aprendiz, a partir de 14 ( quatorze) anos.

5.3. . O(s) documento(s) que necessitar(em) de assinatura e/ou o(s) que for(em) original(is), serão aceitos autenticado(s) ou assinados digitalmente .

5.4. . Os licitantes e/ou seus representantes legais deverão estar previamente credenciados junto ao órgão provedor e deverão dispor de chave de identificação e senha pessoal, obtidas junto à SLTI, onde também deverão informar-se a respeito do seu funcionamento e regulamento e receber instruções detalhadas para sua correta utilização.

5.4.1. 1. O uso da senha de acesso pela Licitante é de sua responsabilidade exclusiva, incluindo qualquer transação por ele efetuada diretamente, ou por seu representante, não cabendo ao provedor do sistema ou à Prefeitura Municipal responsabilidade por eventuais danos decorrentes do uso indevido



da senha, ainda que por terceiros.

5.4.2. 2. Caberá ao fornecedor acompanhar as operações no sistema eletrônico durante a sessão pública do pregão, ficando responsável pelo ônus decorrente da perda de negócios diante da inobservância de quaisquer mensagens emitidas pelo sistema ou de sua desconexão.

5.5. . A licitante interessada em participar do pregão, deverá assinalar, ainda, “sim” ou “ não” em campo próprio do sistema eletrônico, relativo às declarações constantes no ANEXO III:

5.6. . Para os benefícios previstos neste edital, a entidade de menor porte deverá declarar:

a) Que cumpre os requisitos estabelecidos no artigo 3º da Lei Complementar nº 123, de 2006, estando apta a usufruir do tratamento favorecido estabelecido.

5.7. . A declaração falsa relativa ao cumprimento dos requisitos de habilitação, à conformidade da proposta ou ao enquadramento como microempresa ou empresa de pequeno porte sujeitará a licitante às sanções previstas neste Edital.

5.8. . O andamento do procedimento de licitação entre a data de abertura das propostas e a adjudicação do objeto deve ser acompanhado pelos participantes por meio do portal “ [www.comprasbr.com.br](http://www.comprasbr.com.br)”, que veiculará avisos, convocações, desclassificações de licitantes, justificativas e outras decisões referentes ao procedimento.

## 6. – DA PROPOSTA: ELABORAÇÃO, ENVIO E CLASSIFICAÇÃO

6.1. . A Proposta de Preços deverá preenchida exclusivamente no sistema utilizado para o Pregão Eletrônico, no endereço [www.comprasbr.com.br](http://www.comprasbr.com.br) , sendo de responsabilidade da participante o preenchimento correto de acordo com as exigências do Edital passando o Pregoeiro a avaliar a aceitabilidade das propostas.

6.1.1. 1. Não serão aceitas informações ou complementações de proposta fora do campo próprio do sistema.

6.2. . Por ocasião do envio da proposta, a licitante enquadrada como microempresa, empresa de pequeno porte deverá declarar, em campo próprio do Sistema, que atende aos requisitos do art. 3º da Lei Complementar nº 123/2006, para fazer jus aos benefícios previstos na referida Lei.

6.3. . As licitantes deverão preencher a proposta no Sistema, até a data e hora marcadas no preâmbulo deste edital, exclusivamente por meio do sistema eletrônico, quando, então, encerrar-se-á, automaticamente, a fase de recebimento de propostas, incluindo a indicação da:

a) MARCA;



- 
- b) MODELO/ CARACTERÍSTICAS/ CODIGO DE REFERÊNCIA;
- c) PREÇO UNITÁRIO DE CADA ITEM E TOTAL DE CADA LOTE (com duas casas decimais), EM MOEDA CORRENTE NACIONAL, SEM PREVISÃO INFLACIONÁRIA;
- 6.4. .O objeto proposto pela licitante, deverá atender totalmente as especificações contidas no TERMO DE REFERENCIA - ANEXO I.
- 6.5. .Os preços apresentados na proposta devem incluir todos os custos e despesas, tais como: custos diretos e indiretos, tributos incidentes, taxa de administração, serviços, encargos sociais, trabalhistas, seguros, treinamento, lucro, transporte, bem como a entrega, e outros necessários ao cumprimento integral do objeto deste Edital e seus Anexos.
- 6.6. . Quaisquer tributos, despesas e custos, diretos ou indiretos, omitidos da proposta ou incorretamente cotados que não tenham causado a desclassificação da mesma por caracterizar preço inexequível no julgamento, serão considerados como inclusos nos preços, não sendo considerados pleitos de acréscimos, a esse ou qualquer título.
- 6.7. . A apresentação das propostas implicará na plena aceitação, por parte do licitante, das condições estabelecidas neste Edital e seus Anexos.
- 6.8. . O prazo de validade da proposta, não poderá ser inferior a 60 ( sessenta ) dias, a contar da data de sua apresentação , sob pena de desclassificação .
- 6.9. . O prazo para a entrega dos produtos, não poderá ser superior a 05 (cinco) dias úteis, contadas a partir da emissão da requisição de compras, sob pena de desclassificação.
- 6.10. . Serão desclassificadas as propostas que:
- a) Não cumprirem com o estabelecido no item 7.20 e 7.21 . deste edital;
  - b) Não atenda as especificações, os prazos e as condições definidos neste Edital;
  - c) Apresente preço acima do mercado e manifestamente inexequível;
  - d) A aceitabilidade do preço máximo será verificada em relação ao preço estimado pelo órgão contratante;
  - e) A desclassificação da proposta será fundamentada e registrada no sistema, com acompanhamento em tempo real por todos os participantes.
  - f) A licitante cuja proposta for desclassificada ficará impedida de participar da sessão de lances, podendo fazer sua manifestação de intenção de recurso após a divulgação do vencedor do certame.
  - g) No julgamento das propostas, o Pregoeiro poderá sanar erros ou falhas que não alterem a substância das propostas, mediante despacho fundamentado, registrado em ata e acessível a todos os participantes, atribuindo-lhes validade e eficácia para fins de classificação.
  - h) Se todas as propostas forem desclassificadas, o Pregoeiro poderá fixar às



licitantes o prazo de 08 (oito) dias úteis para a apresentação de novas propostas.

i) Neste caso, o prazo de validade das propostas será contado a partir da nova data fixada para sua apresentação.

j) As propostas com valor acima do proposto em edital serão classificadas para lance, porém, serão imediatamente desclassificadas na aceitação caso seu último lance ultrapasse o valor máximo estabelecido no edital.

6.11. Os preços propostos serão considerados completos e suficientes para o fornecimento dos produtos, objeto desta licitação, sendo desconsiderada qualquer reivindicação de pagamento adicional devido a erro ou má interpretação de parte da licitante.

6.12. O Pregoeiro considerará como formais erros de somatórios e outros aspectos que beneficiem a Administração Pública e não implique nulidade do procedimento.

6.13. As quantidades dos itens indicado no Anexo I não poderão sofrer alterações para mais, conforme disposto no art. 12, § 1º do Decreto.

6.14. Todo e qualquer fornecimento fora do estabelecido neste edital, em desacordo com as especificações, se baixa qualidade, incompatível à destinação, será imediatamente notificado à(s) licitante(s) vencedora(s), que ficará(ão) obrigada(s) a substituir prontamente, correndo por sua conta e risco tais substituições, sendo-lhes aplicadas, também, as sanções previstas neste edital bem como a rescisão imediata da Ata de Registro de Preços.

6.15. Não serão levadas em consideração quaisquer vantagens não previstas neste Edital.

6.16. DA PROPOSTA ESCRITA (ANEXO V- MODELO PROPOSTA):

6.16.1.1. Na proposta final a empresa vencedora DEVERÁ APRESENTAR A READEQUAÇÃO do objeto ao novo valor proposto;

6.17. Na proposta escrita, deverão conter:

a) Os valores dos impostos, custo e outros, computados no valor do produto ou destacados;

b) O prazo de validade, não inferior a 60 ( sessenta) dias, contados da data de homologação do certame;

c) O prazo de entrega/ execução do objeto desta licitação, não inferior a 5 ( cinco) dias úteis, contados da data de homologação do certame;

d) Especificação completa do(s) produto(s) oferecido com informações técnicas que possibilitem a avaliação do item, em total conformidade com descrito no TERMO DE REFERENCIA - ANEXO I deste Edital;

e) Data e assinatura do Representante Legal da proponente.

f) Indicação do endereço completo, telefone fixo/ celular, bem como e-mail para envio da autorização de fornecimento, contrato ou documentos correlatos.





6.18. . Atendidos todos os requisitos, será considerada vencedora a licitante que oferecer o MENOR PREÇO POR ITEM.

## 7. - DA SESSÃO PÚBLICA DE LANCES

7.1. . Aberta a etapa competitiva, as licitantes classificadas poderão encaminhar lances, exclusivamente por meio do sistema eletrônico, sendo imediatamente informadas do recebimento e respectivo horário de registro e valor.

7.2. . Para efeito da disputa de preços, as propostas encaminhadas eletronicamente pelos licitantes serão consideradas efetivas para lances.

7.3. . As licitantes poderão oferecer lances sucessivos, não sendo aceitos dois ou mais lances de mesmo valor, prevalecendo aquele que for recebido e registrado em primeiro lugar pelo sistema.

7.4. . O tempo normal de disputa para cada item será 10 (dez) minutos, sendo encerrado automaticamente pelo sistema.

7.4.1. 1. O término do tempo normal da disputa acontecerá, quando nenhum licitante oferecer lance com valor menor que o menor lance registrado no sistema nos últimos 00h02m00s (dois minutos).

7.4.2. 2. Na hipótese de haver um lance de preço menor que o menor lance de preço registrado no sistema, nos 00h02m 00s (dois minutos) finais do tempo programado, o sistema prorrogará automaticamente o tempo de fechamento por mais 00h02m 00 s (dois minutos), a partir do momento do registro do último lance, e, assim sucessivamente, até que não haja nenhum lance de preços nos 00h02m 00 s (dois minutos) finais.

7.5. . A licitante somente poderá oferecer lance inferior ao último por ela ofertado e registrado no sistema.

7.6. . Durante o transcurso da Sessão, as licitantes serão informadas, em tempo real, do valor do menor lance registrado, vedada a identificação da ofertante. 7.7. Os lances apresentados e levados em consideração para efeito de julgamento serão de exclusiva e total responsabilidade da licitante, não lhe cabendo o direito de pleitear qualquer alteração.

7.8. . No caso de desconexão com o Pregoeiro, no decorrer da etapa competitiva do Pregão, o sistema eletrônico poderá permanecer acessível aos licitantes para a recepção dos lances. Retornando o Pregoeiro, quando possível, este continuará sua atuação no certame, sem prejuízo dos atos realizados.

7.9. . Se a desconexão perdurar por tempo superior a 10 (dez) minutos, a sessão será suspensa e terá reinício somente após comunicação expressa do Pregoeiro aos participantes, via “chat” do sistema eletrônico ou e-mail, onde será designado dia e hora para a continuidade da sessão.



7.10. . Caso exista a necessidade de suspensão do pregão, tendo em função da quantidade de lotes/ itens, o Pregoeiro designará novo dia e horário para a continuidade do certame.

7.11. . A etapa de lances da sessão pública será encerrada por decisão do Pregoeiro. O sistema eletrônico encaminhará aviso de fechamento iminente dos lances, após transcorrerá período de tempo de até 30 ( trinta) minutos, aleatoriamente determinado pelo sistema, findo o qual será automaticamente encerrada a recepção de lances.

7.12. . ATENÇÃO: Após a sessão de disputa de lances, durante a fase de aceitação/habilitação não será aceito pedido de desclassificação do licitante aduzindo em defesa, causas, razões ou circunstâncias que visivelmente só ocorreram por responsabilidade objetiva do licitante.

7.13. . Encerrada a etapa de lances, será assegurada às licitantes microempresas e empresas de pequeno porte preferência à contratação, observada as seguintes regras:

a) As licitantes enquadradas como microempresas e empresas de pequeno porte, existindo empate f icto, o critério utilizado para o desempate será o estabelecido pelos artigos 44 e 45, da Lei Complementar Federal nº 123, de 14 de dezembro de 2006 .

b) Será considerado empate se houver proposta de microempresa ou empresa de pequeno porte no limite de até 5% acima da melhor proposta obtida.

b.1 .) A microempresa ou empresa de pequeno porte mais bem classificada será convocada para apresentar nova proposta no prazo máximo de 5 (cinco) minutos após o encerramento dos lances, sob pena de preclusão.

7.14. . Caso a microempresa, empresa de pequeno porte melhor classificada não exerça o direito de preferência, ou não o faça no tempo determinado, serão convocadas as licitantes remanescentes que porventura se enquadrarem na mesma condição descrita no subitem 6. 9, na ordem classificatória, para o exercício do mesmo direito.

7.15. . Ao final do procedimento, após o encerramento da etapa competitiva, os licitantes poderão reduzir seus preços ao valor da proposta do licitante mais bem classificado.

7.16. . A negociação será realizada por meio do sistema, podendo ser acompanhada pelos demais licitantes.

7.17. . Se a proposta não for aceitável, ou for desclassificada, o Pregoeiro examinará a subsequente, e assim sucessivamente, até a apuração de uma proposta que atenda a este edital.

7.18. . Constatado o atendimento das exigências fixadas no edital, o licitante será declarado vencedor, sendo-lhe adjudicado o objeto do certame.



7.19. . Durante a Sessão, o Pregoeiro definirá mediante envio de mensagem via sistema, a paralisação para intervalos ou suspensão da sessão e retomada da sessão, sendo que, não havendo esta informação por parte do Pregoeiro, caberá ao Licitante permanecer conectado para ter conhecimento dos fatos da Sessão. Em caso de o licitante sair da Sessão, seja por qualquer motivo, não impede o Pregoeiro de dar continuidade às fases do certame, não cabendo reclamações intempestivas.

7.20. . A proposta final do licitante declarado vencedor, deverá ser encaminhada no prazo máximo de 02 (duas) horas, contados do encerramento da sessão pública virtual, contendo os prazos de entrega e validade da proposta, de acordo com os itens 6.8. e 6.9 deste edital, para o e-mail: [licitacao@cajuru.sp.gov.br](mailto:licitacao@cajuru.sp.gov.br), de acordo com o ANEXO V (Modelo proposta de preços).

7.20.1. 1. A proposta deverá ser assinada ou autenticada digitalmente.

7.21. . O NÃO ENVIO DA PROPOSTA FINAL CONTENDO OS PRAZOS DE ENTREGA E VALIDADE acarretará a desclassificação da proponente vencedora, sem prejuízo das sanções previstas, passando -se assim, para a próxima licitante classificada.

7.22. . Após a conferência dos documentos enviados, se os mesmos estiverem de acordo com o solicitado, será declarada a empresa vencedora do item e aberto o prazo para manifestação de intenção de interposição de recurso.

## 8. - DOCUMENTAÇÃO PARA HABILITAÇÃO

8.1. . Para fins de habilitação ao certame, os interessados deverão satisfazer os requisitos relativos a habilitação jurídica; qualificação técnica, econômico- financeira; regularidade fiscal e trabalhista.

8.2. . Será comprovada a veracidade das informações constantes nos documentos apresentados, mediante diligência online. Caso haja divergências entre o documento apresentado e o verificado, prevalecerá as informações online.

8.3. . Os documentos de habilitação deverão estar em nome da licitante, com o número do CNPJ e o respectivo endereço referindo -se ao local da sede da empresa licitante. Não se aceitará, portanto, que alguns dos documentos se refiram a matriz e outros a filial ou a empresa a qual a licitante seja sucessora por qualquer processo de alteração societária, todos os documentos deverão estar em dia e dentro da validade na data da solicitação, pelo Pregoeiro.

8.4. . A documentação de habilitação de que trata os itens 8.6, 8.7, 8.8 e 8.9, deverão ser anexadas antecipadamente na devida ordem, em campo próprio do Sistema, na aba "Documentos", até o limite de tempo estabelecido no



# Prefeitura Municipal de Cajuru

Estado de São Paulo

preambulo deste edital, NÃO podendo ser inclusos documentos de outra forma, ou além do tempo pré-determinado.

8.5. . OS DOCUMENTOS EXIGIDOS PARA HABILITAÇÃO DEVERÃO SER ANEXADOS EM CAMPO PRÓPRIO DO SISTEMA NA EXTENSÃO “ zip”.

8.6. . PARA COMPROVAÇÃO DA HABILITAÇÃO JURÍDICA :

- a) Registro comercial, no caso de empresa individual;
- b) ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor devidamente registrado, em se tratando de sociedades comerciais e, no caso de sociedades por ações, acompanhado de documentos de eleição de seus administradores;  
b.1 .) os documentos em apreço deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva;
- c) inscrição do ato constitutivo, no caso de sociedades civis, acompanhada de prova de diretoria em exercício;
- d) decreto de autorização, em se tratando de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no País, e ato de registro ou autorização para funcionamento expedido pelo Órgão competente, quando a atividade assim o exigir.

8.7. . PARA COMPROVAÇÃO DA REGULARIDADE FISCAL E TRABALHISTA;

- a) Prova de regularidade relativa à Seguridade Social (INSS) e à Fazenda Federal, mediante apresentação de Certidão Conjunta Negativa de Débitos Relativos a Tributos Federais e à Dívida Ativa da União (conforme inciso XIII, art. 4º, da Lei 10.520 /02);
- b) Prova de regularidade junto ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS), expedido pela Caixa Econômica Federal;
- c) Prova de regularidade para com a Fazenda Estadual ou do Distrito Federal, mediante apresentação Certidão Negativa de Débitos com os Tributos e Contribuições Estaduais do domicílio da Licitante;
- d) Prova de regularidade para com a Fazenda Municipal, mediante apresentação Certidão Negativa de Débitos com os Tributos e Contribuições Municipais (exceto Imobiliários) do domicílio sede da Licitante, pertinente ao seu ramo de atividade; e,
- e) Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT, emitida pelo Tribunal Superior do Trabalho – TST.

8.8. . PARA QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO FINANCEIRA:

- a) Certidão negativa de falência ou concordata expedida pelo distribuidor da sede da licitante.



## 8.9. . DOCUMENTAÇÃO COMPLEMENTAR OBRIGATÓRIA - CONFORME MODELO ANEXO III

- a) Não se encontra declarada inidônea para licitar ou contratar com órgãos da Administração Pública Federal, Estadual, Municipal e do Distrito Federal, declara inexistência de fato superveniente impeditivo de habilitação, na forma do Art. 32, § 20, da Lei 8.666/93;
- b) Declaração de que os sócios da empresa, bem como gerentes e diretores não são cônjuges, companheiros (as) ou parentes, em linha reta, colateral ou por afinidade até o terceiro grau do Pregoeiro, da equipe de apoio, bem como de qualquer servidor do Município de Cajuru, de acordo com o previsto na Lei Orgânica Municipal;
- c) Declaração de que cumpre plenamente os requisitos da HABILITAÇÃO;
- d) Declaração que não possui em seu quadro de pessoal empregado(s) com menos de 18 anos, em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e menores de 16 (dezesesseis) anos, em qualquer trabalho, salvo na condição de aprendiz, a partir de 14 anos, nos termos do art. 7º, XXXIII, da Constituição Federal e art. 27, V, da Lei 8666/93;
- e) Declaração que assume inteira RESPONSABILIDADE pela autenticidade de todos os documentos apresentados, que os documentos que compõem o Edital foram colocados à disposição e tomou conhecimento de todas as informações, condições locais e grau de dificuldade da entrega e comprometem-se a manter, durante a execução da Ata de Registro de Preços, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação; tem conhecimento e se submete ao disposto na Lei Federal nº 8.078, de 11 de setembro de 1990 - Código de Defesa do Consumidor, bem como ao Edital e Anexos deste pregão.

8.10.1.1. A comprovação da condição de ME ou EPP, também poderá se dar pelos seguintes documentos:

- a) Comprovante de inscrição e de situação cadastral - CISC (<http://www.fazenda.pr.gov.br/modules/conteudo/conteudo.php?conteudo=251>); ou
- b) Declaração de que se enquadram como ME ou EPP, conforme ANEXO IV; ou
- c) Certidão Simplificada da Junta Comercial.

8.10.2.. A Declaração de ME ou EPP deverá ser subscrita por quem detém poderes de representação da licitante. A falsidade da declaração prestada poderá caracterizar o crime que trata o Art. 299 do Código Penal, sem prejuízo do enquadramento em outras figuras penais e das sanções administrativa previstas na legislação pertinente, mediante o devido processo legal, e implicará, também, a inabilitação da licitante, se o fato vier a ser constatado



durante o trâmite da licitação.

8.10.3.3. A comprovação de que tratam as alíneas “a”, “ b” e “c” acima, não se aplicam aos Microempreendedores Individuais – MEI, sendo suficiente a apresentação do Certificado de Condição de Microempreendedor Individual – CCMEI.

8.10.4. 4. As certidões, que não expressarem o prazo de validade, deverão ter data de expedição não superior a 60 ( sessenta) dias, da data prevista para apresentação dos envelopes.

8.10.5.5. Certidões positivas COM EFEITO DE NEGATIVA serão aceitas e terão a mesma validade das Certidões Negativas de Débitos.

8.10.6. 6. A falta de quaisquer dos documentos aqui exigidos ou sua apresentação em desconformidade com o presente edital implicará na inabilitação da licitante, ressalvado o contido no item 9 . 3.

## 9. - DO JULGAMENTO DA HABILITAÇÃO

9.1. . Após o encerramento dos lances, o pregoeiro realizará a abertura da pasta de documentos de habilitação no sistema, onde verificar á o cumprimento das exigências do Edital. O NÃO atendimento dos requisitos do Edital acarretará a imediata inabilitação do licitante.

9.2. . O Pregoeiro realizará a aceitação e habilitação da Empresa vencedora, verificando o atendimento das condições de habilitação da licitante, mediante a análise da documentação anexada no sistema.

9.3. . Em nenhuma hipótese será concedido prazo para apresentação de documentos e propostas exigidos no edital e não apresentados no campo específico do sistema, com exceção das MICROEMPRESAS E EMPRESAS DE PEQUENO PORTE, que terão assegurado o prazo de 5 (cinco) dias úteis, prorrogável por igual período, a pedido da interessada e a critério do pregoeiro, para regularização da documentação referente à REGULARIDADE FISCAL , pagamento ou parcelamento do débito e emissão de eventuais certidões negativas ou positivas com efeito de negativas, conforme LCP 147/2014 . As certidões de regularidade f iscal, deverão ser apresentadas, mesmo com validade vencida sob pena de decair o direito.

9.4. . A não-regularização da documentação fiscal da ME e EPP no prazo previsto, implicará a decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções cabíveis, sendo facultado a convocação dos licitantes remanescentes, na ordem de classificação, ou revogar a licitação.

9.5. . Não será habilitada a empresa que:

a) Não comprove a regularidade da documentação habilitatória por ocasião de sua verificação ou apresente documento com validade vencida, ressalvado o



tratamento diferenciado quanto à regularidade fiscal das MEs;

b) Esteja com o direito de licitar e contratar com a Administração Pública suspensa ou tenha sido declarada inidônea para licitar ou contratar com a Administração Pública, no âmbito Federal, Estadual, Municipal ou do Distrito Federal;

c) Deixar de apresentar a documentação solicitada, apresente -a incompleta ou em desacordo com as disposições deste Edital.

d) Se a licitante desatender às exigências de habilitação, será inabilitada e o Pregoeiro examinará as condições de habilitação das demais proponentes, na ordem de classificação e assim sucessivamente, até que uma licitante atenda plenamente às exigências do Edital.

## 10. - DOS RECURSOS

10.1. . Atendidas plenamente todas as condições do edital, e após a divulgação da(s) licitante(s) vencedora(s) deste PREGÃO ELETRÔNICO, qualquer licitante poderá manifestar motivadamente a intenção de recorrer, desde que devidamente registrada a síntese de suas razões, em campo próprio para preenchimento do sistema eletrônico Comprasbr, utilizado no certame.

10.2. . O proponente que desejar recorrer contra decisões do Pregoeiro poderá fazê-lo, através do seu representante, manifestando sua intenção no prazo máximo de 10 (dez) minutos, mediante registro da síntese das suas razões, sendo obrigatório juntar memoriais no prazo de 03 (três) dias úteis na plataforma ComprasBr, sob pena de preclusão de seu direito. Os interessados ficam, desde logo, intimados a apresentar contrarrazões em igual número de dias, que começarão a correr do término do prazo do recorrente.

10.3. . A falta de manifestação imediata e motivada da licitante quanto à intenção de recorrer, no prazo estabelecido, importará a decadência do direito de recurso ficando o Pregoeiro autorizado a adjudicar o objeto ao licitante declarado vencedor.

10.4. . Não será concedido prazo para recursos sobre assuntos meramente protelatórios ou quando não justificada a intenção de interpor o recurso pelo proponente.

10.5. . O recurso deverá ser enviado exclusivamente no endereço de e-mail oficial do Departamento de Licitações: [licitacao@cajuru.sp.gov.br](mailto:licitacao@cajuru.sp.gov.br), sendo que

o mesmo instrumento poderá ser utilizado para comunicação/notificação dos interessados.

10.6. . Qualquer recurso contra decisão do Pregoeiro não terá efeito suspensivo, salvo nos casos de habilitação ou inabilitação do licitante ou julgamento das propostas, podendo a autoridade competente, motivadamente e presente as



razões de interesse público, atribuir ao recurso interposto eficácia suspensiva.  
10.7 . O acolhimento de recurso importará na invalidação apenas dos atos insuscetíveis de aproveitamento.

10.8 . Decididos os recursos, e constatada a regularidade dos atos procedimentais, o resultado da licitação será submetido para homologação da autoridade competente.

10.9 A decisão em grau de recurso será definitiva e dela dar-se-á conhecimento aos interessados, por e-mail e publicação no site ([www.cajuru.sp.gov.br](http://www.cajuru.sp.gov.br)) da Prefeitura Municipal.

## 11. – DA ADJUDICAÇÃO

11.1. . Caso não haja recurso, o Pregoeiro, na própria sessão pública, adjudicará o objeto do certame à licitante vencedora, encaminhando o processo para homologação pelo Prefeito Municipal.

11.2. . Ao Município de Cajuru, fica assegurado o direito de revogar ou anular a presente licitação, em parte ou no todo, em decisão justificada. Em caso de revogação ou anulação parcial do certame, o Município poderá aproveitar as propostas nos termos não atingidos pela revogação ou anulação e na estrita observância aos critérios de julgamento previstos neste edital, na legislação vigente.

## 12. - DA HOMOLOGAÇÃO E ASSINATURA

12.1. . O resultado da licitação será submetido à consideração da autoridade competente da PREFEITURA MUNICIPAL, para fins de homologação.

12.2. . Após a homologação do resultado da licitação, a licitante classificada em primeiro lugar terá o prazo de 05 (cinco) dias úteis, a contar da data do recebimento da convocação pela CONTRATANTE, para assinar o Termo de Contrato, conforme minuta ( Anexo II).

12.3. . A convocação será feita por emissão e encaminhamento da Ata de Registro de Preços ao Fornecedor via e-mail informado pelo proponente, sendo que este deverá remeter devidamente assinado digitalizado, em até 24 horas, e os originais via postal ( correios) mediante envio do comprovante de postagem em até 02 (dois) dias úteis após a convocação, sob pena de decadência do direito à contratação.

12.4. . Poderá a licitante ser desclassificada até a contratação, se a CONTRATANTE tiver conhecimento de fato ou circunstância superveniente que desabone sua regularidade fiscal, trabalhista, jurídica, qualificação técnica e/ou econômico-financeira.

12.5. . Se o fornecedor primeiro colocado se recusar a assinar a Ata de Registro





de Preços, sem prejuízo das sanções aplicáveis, poderão ser convocados os demais fornecedores, obedecida a ordem de classificação.

12.6. . A recusa injustificada da primeira classificada em assinar a Ata de Registro de Preços dentro do prazo estabelecido, caracterizará o descumprimento total da obrigação assumida, sujeitando -se a licitante às penalidades previstas neste Edital.

12.7. . O fornecedor terá seu registro cancelado quando incorrer em alguma das hipóteses previstas no art. 20 do Decreto Federal nº. 7.892/2013.

### 13. - DA FORMALIZAÇÃO

13.1. . Homologada a licitação, será formalizada a Ata de Registro de Preços, conforme ANEXO II, com características de compromisso para a contratação, com o fornecedor primeiro classificado.

13.2. . No caso do fornecedor primeiro classificado, depois de convocado, não comparecer ou se recusar a assinar a Ata de Registro de Preços, poderá ser convocado os demais fornecedores, obedecida a ordem de classificação, s em prejuízo das penalidades previstas.

### 14. - DA FORMA DE PAGAMENTO

14.1. . O pagamento será efetuado em até 30 (trinta) dias, após conferência pela Secretaria Requisitante dos produtos que forem entregues pela licitante vencedora, à base dos preços unitários apresentados na proposta, mediante apresentação da Nota Fiscal, contendo a modalidade e o nº da licitação, agência e conta corrente em nome da proponente, banco a ser depositado, e manutenção das condições de habilitação.

14.1.1. . Caso o prazo de pagamento não seja observado pela administração municipal, esta deverá promover a correção monetária do valor devido com base no INPC.

14.2. . A nota fiscal deverá vir acompanhada da CND Federal, do CRF do FGTS e CNDT para posterior pagamento.

14.3. . Deverão constar na nota fiscal, obrigatoriamente os seguintes

dizeres: PREGÃO ELETRÔNICO ( SRP) Nº 02/2021

14.3.1. . Caso haja erro na fatura o pagamento ficará suspenso até que sejam sanados os problemas.

14.4. . Se a empresa contratada estiver inadimplente com a municipalidade, está poderá realizar desconto dos débitos, no momento da realização do pagamento.



## 15 - DAS CONDIÇÕES DE RECEBIMENTO DOS MATERIAIS

15.1. . A Secretaria de Administração será o órgão responsável pelos atos de controle e administração da Ata de Registro de Preços decorrentes desta licitação e indicará, sempre que solicitado pelos órgãos usuários, respeitada a ordem de registro e os quantitativos a serem adquiridos, os fornecedores para os quais serão emitidos os pedidos.

15.2. . A convocação dos fornecedores pela Secretaria de Administração será formalizada e conterá o endereço e o prazo máximo em que deverão retirar o respectivo pedido.

15.3. . O fornecedor convocado na forma do subitem anterior que não retirar o pedido no prazo estipulado, ou não cumprir as obrigações estabelecidas na Ata de Registro de Preços, estará sujeito às sanções previstas neste Edital.

15.4. . As demais obrigações acerca do fornecimento encontram-se previstas no item 04 do Termo de Referência (Anexo I).

## 16. DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

16.1. . As despesas decorrentes do fornecimento, objeto desta licitação, correrão por conta das seguintes dotações orçamentárias:

04.01.00 .12 .306.2001. 2063

05.01.00 .13 .392.3001. 2024

05.01.00 .27 .812.3001. 2023

06.01.00 .10 .302.1001. 2029

10.01.00 .08 .243.4001. 2052

10.01.00 .08 .244.4001. 2054

## 17. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

17.1. . As normas disciplinadoras da licitação serão sempre interpretadas em favor da ampliação da disputa entre as interessadas, desde que não comprometam o interesse da Administração, a finalidade e a segurança da contratação.

17.2. . O preenchimento da proposta pela licitante implica na aceitação deste edital, bem como das normas legais que regem a matéria e, se porventura a licitante for declarada vencedora, ao cumprimento de todas as disposições contidas nesta licitação.

17.3. . É facultada ao Pregoeiro ou à autoridade superior competente, em



qualquer fase da licitação, a promoção de diligência, destinada a esclarecer ou complementar a instrução do processo licitatório, vedada a inclusão posterior de documento ou informação que deveria constar originalmente da proposta.

17.4. . Só terão direitos a usar a palavra, rubricar a documentação e as propostas, apresentar reclamações ou recursos e assinar atas, as licitantes, o Pregoeiro e a equipe de apoio.

17.5. . Em nenhuma hipótese será concedido prazo para apresentação de documentos e propostas exigidos no edital e não apresentados nas datas marcadas e horários designados para a abertura do certame e recebimento das propostas e documentações, salvo condições previstas no Art. 48 § 3º da Lei Federal 8666/93.

17.6. . Estão impedidos de participar deste certame licitatório, por determinação do Art. 9, inciso III, da Lei 8666 /93, servidores Municipais, assim considerados aqueles do artigo 84, "caput" e parágrafo 1º, da Lei nº. 8.666/93, bem como as pessoas físicas, os empresários individuais ou pessoas jurídicas empresárias, das quais os sócios, bem como gerentes e diretores são cônjuges, companheiros (as) ou parentes, em linha reta, colateral ou por afinidade até o terceiro grau do Pregoeiro, da equipe de apoio, bem como de qualquer servidor do Município de Cajuru, de acordo com o previsto na Lei Orgânica Municipal.

17.7. . Na contagem dos prazos estabelecidos neste Edital e seus Anexos, excluir-se-á o dia do início e incluir-se-á o do vencimento.

17.8. . A autoridade competente para determinar a aquisição poderá revogar a licitação por razões de interesse público derivado de fato superveniente devidamente comprovado, pertinente e suficiente para justificar tal conduta, devendo anulá-la por ilegalidade, de ofício ou por provocação de qualquer pessoa, mediante ato escrito e fundamentado.

17.9. . A anulação do procedimento induz às anulações da Ordem de Fornecimento e da Nota de Empenho.

17.10. Os proponentes são responsáveis pela fidelidade e legitimidade das informações e dos documentos apresentados em qualquer fase da licitação.

17.11. Ao final da sessão, o sistema eletrônico divulgará ata circunstanciada, na qual constará a indicação do lance vencedor, a classificação dos lances apresentados e demais informações relativas à sessão pública do pregão.

17.12. Não havendo expediente ou ocorrendo qualquer fato superveniente que impeça a realização do certame na data marcada, a sessão será redesignada para o próximo dia útil posterior ou caso necessário, redefinida, e republicada na Imprensa Oficial.

17.12.1. . No caso de retificação do Edital que não implique em sua republicação, o credenciamento e as propostas porventura encaminhadas continuam válidos.



# Prefeitura Municipal de Cajuru

Estado de São Paulo

17.12.2. . Havendo republicação do edital, as propostas porventura encaminhadas serão canceladas, permanecendo válido apenas o credenciamento da( s) licitante( s).

17.13. Somente serão aceitos as propostas e os lances encaminhados pelo sistema eletrônico, conforme informação no preâmbulo deste Edital.

17.14. As especificações e demais elementos fornecidos pela Administração Municipal são complementares entre si, de modo que qualquer exigência/especificação que esteja prevista em um documento e omitida em outro, será considerada válida, devendo ser observada pela proponente.

## 18 - DO FORO

18.1. . Para dirimir as questões oriundas desta licitação e do futura Ata, fica eleito o fórum da Comarca de Cajuru/ SP.

18.2. . São partes integrantes deste Edital:

a) ANEXO I - Termo de Referência;

b) ANEXO II - Minuta da Ata do Registro de Preços; c) ANEXO III - Declarações complementares;

d) ANEXO IV - Declaração de enquadramento como Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte (enviar via sistema eletrônico junto à proposta de Preços) ;

Cajuru, 09 de Abril de 2021 .

Alex Moretini  
Prefeito Municipal



## ANEXO I TERMO DE REFERÊNCIA

Município de Cajuru- São Paulo

Licitação Modalidade: PREGÃO ELETRÔNICO (SRP) Nº 02/2021

### 1. DA MOTIVAÇÃO/JUSTIFICATIVA

1.1. Faz-se necessária a abertura de registro de preços para a aquisição de carnes frias e embutidos, para suprir e manter as atividades da secretaria solicitante do município de Cajuru/SP.

### 2. DO OBJETO

2.1. O objeto da presente licitação é o REGISTRO DE PREÇOS VISANDO O FORNECIMENTO DE CARNES, FRIOS E EMBUTIDOS, com quantidades estimadas para 12 (doze) meses.

2.2. . Da natureza comum do objeto

2.2.1. 1. Sendo os itens de fácil descrição, não existindo complexibilidade no objeto, entende a Secretaria requisitante que os mesmos são consideradas comuns para fins de licitação.

### 3. . DOS VALORES DE MERCADO E CRITÉRIOS DE ACEITAÇÃO DAS PROPOSTAS

3.1. A planilha apresentada contém todos os itens com suas respectivas quantidades e valores máximos, estabelecidos pela média de preços por item, desconsiderada as casas decimais, conforme planilha orçamentária anexa aos autos do processo.

3.1.1. De acordo com a Lei Federal nº 8666/93, Art. 15, inciso V, as compras, sempre que possível, deverão balizar -se pelos preços praticados no âmbito dos órgãos e entidades da Administração Pública. Ainda, conforme Instrução Normativa nº 3, de 20 de abril de 2017, Art. 2º, Inciso I e II, a pesquisa de preços será realizada mediante a utilização do Painel de Preços, disponível no endereço eletrônico <http://paineldeprescos.planejamento.gov.br> e contratações similares de outros entes públicos, em execução ou concluídos nos 180 (cento e oitenta) dias anteriores à data da pesquisa de preços;

3.1.2. Portanto, foram utilizadas cotações pelos fornecedores da região, e pelo modo online, bem como pelo banco de preços, para formação da planilha orçamentária.



# Prefeitura Municipal de Cajuru

Estado de São Paulo

ITEM	QTD	UNIDADE	PRODUTO
01	25.000	Kg	<p><b><u>ALMÔNDEGAS DE CARNE BOVINA PRE-COZIDA E CONGELADA:</u></b></p> <p><b>Ingredientes :</b> Carne Bovina, Bacon, Água, Farinha de rosca, Gordura bovina, sal, salsa, cebola, realçador de sabor glutamato monossódico (INS 621), antioxidante eritorbato de sódio (INS 316), aroma natural de pimenta preta e aroma natural de alho.</p> <p><b>Composição centesimal por 100g/produto:</b> Carboidratos: 10 %, Proteínas: 12 %, Lipídeos: 9,88 % .</p> <p><b>Validade:</b> no mínimo 4 meses a partir da data de fabricação.</p> <p><b>Temperatura de conservação:</b> -12°C</p> <p><b>Embalagem:</b> Primária: São organizadas em bandeja de Polietileno 180x226x039 MM com 40 unidades de cada (25gr. por unidade). Peso líquido: 1 kg Secundária: Caixa de papelão ondulado, 355 x 228 x75MM, reforçado envoltos em filme de PVC termoencolhível, resistente ao impacto e às condições de estocagem congelada, com capacidade para 80 unidades dispostas em 2 bandejas. Peso líquido: 2 kg</p> <p><b><u>Das condições gerais de fornecimento do objeto.</u></b></p> <p>* Os produtos requisitados deverão apresentar: * Características organolépticas adequadas: cor, odor, sabor, aparência e consistência.</p> <p><b>Tipo solicitado:</b> qualidade, quantidade por embalagem e tamanho.</p> <p>A empresa quando da entrega dos produtos deve obrigatoriamente informar na nota fiscal o número do empenho ou o número do pedido de origem, número deste Pregão.</p> <p>Os materiais, objeto desta licitação, deverão obedecer às normas técnicas aplicáveis aos produtos desta natureza.</p> <p>O fornecimento deverá ser realizado no local estabelecido, quando da emissão das Notas de Empenho, mediante solicitação formal da Prefeitura Municipal de Cajuru, na forma e condições fixadas no presente Edital.</p> <p>Os produtos após serem recebidos, ficam sujeitos à substituição pela empresa fornecedora, desde que comprovada a existência de deterioração, defeito, não atendimento da especificação do Edital, constatação de qualidade e/ou quantidade inferior ao especificado</p>

## **DESCRITIVO DE CARNES E FRIOS**



# Prefeitura Municipal de Cajuru

Estado de São Paulo

			<p>no Pedido de Compra / Autorização de Fornecimento, cuja verificação só tenha sido possível, tanto no ato De recebimento, como no decorrer de suas utilizações. As empresas que receberem comunicado para substituição das carnes defeituosas, deverão providenciá-los dentro do prazo de até 06 (seis) horas da comunicação. Caso a empresa se recuse a proceder à substituição das carnes nos termos deste Edital, a Prefeitura Municipal de Cajuru se resguarda o direito de aplicar quaisquer penalidades previstas no edital.</p> <p><b>Rotulagem:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Identificação completa do produto (origem ou procedência, lista de ingredientes);</li><li>• Data de fabricação, prazo de validade ou prazo máximo para consumo;</li><li>• Condições de armazenamento ( temperatura de estocagem, empilhamento máximo para transporte e armazenamento;</li><li>• Conteúdo líquido;</li><li>• Número do lote;</li><li>• Conter número de registro do produto no Serviço de Inspeção Federal (SIF) ou Serviço de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SISP);</li><li>• Incluir documento expedido pelo órgão da Vigilância Sanitária de acordo com as normas vigentes.</li></ul> <p><b>AMOSTRA:</b> Apresentar uma amostra na embalagem original, devidamente identificadas com rótulos contendo todas as informações e deve ser correspondente ao produto entregue.</p>
02	6.000	Kg	<p><b>APRESUNTADO:</b> Cozido, obtido de pernil ou outra parte do suíno sadio, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, isento de sujidades, parasitas e larvas, acondicionado em saco plástico transparente atóxico, com validade mínima de 2 meses a contar da data da entrega, suas condições deverão estar de acordo com a NTA-8 (Decreto 1.486 de 20/10/78). O Produto deverá em peças de aproximadamente 4 kg</p> <p>Incluir documento expedido pelo órgão da Vigilância Sanitária de acordo com as normas vigentes <b>Rotulagem:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Identificação completa do produto (origem ou procedência, lista de ingredientes);</li><li>• Data de fabricação, prazo de validade ou prazo máximo para consumo;</li><li>• Condições de armazenamento ( temperatura de estocagem, empilhamento máximo para transporte e armazenamento;</li></ul>



# Prefeitura Municipal de Cajuru

Estado de São Paulo

			<ul style="list-style-type: none"><li>• Conteúdo líquido;</li><li>• Número do lote;</li><li>• Conter número de registro do produto no Serviço de Inspeção Federal (SIF) ou Serviço de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SISP);</li><li>• Incluir documento expedido pelo órgão da Vigilância Sanitária de acordo com as normas vigentes.</li></ul> <p><b>AMOSTRA:</b> Apresentar uma amostra na embalagem original, devidamente identificadas com rótulos contendo todas as informações e deve ser correspondente ao produto entregue.</p>
03	15.000	Kg	<p><b><u>BIFE A ROLÊ COM CENOURA E VAGEM:</u></b></p> <p><b>Ingredientes/componentes:</b> Carne bovina, cenoura e vagem. Os bifés a role serão porcionados em gramatura de 100 gr. a 140 gr. Não contém glúten.</p> <p><b>Características:Odor/ Sabor/ Cor/ Aspecto</b> - Característico (firme, não amolecido, não pegajoso, cor própria do produto sem manchas esverdeadas, sabor e textura característicos)</p> <p><b>Rendimento:</b> 1kg aproximadamente rende 8 unidades com peso que variam entre 100g e 140 g cada.</p> <p><b>Lipídios:</b> máximo 10gr. em 100gr.</p> <p><b>Sódio:</b> máximo 110mg/100gr.</p> <p><b>Proteína:</b> mínimo 18gr./100gr.</p> <p><b>Corantes:</b> ausência</p> <p><b>Conservadores:</b> ausência</p> <p><b>Pimenta:</b> ausência</p> <p><b>Salmonelas,</b> em 25gr. - Ausência</p> <p><b>Coliformes a 45°C,</b> em 1gr. – máx 5x 10<sup>3</sup></p> <p><b>Estaf. coag positiva,</b> em 1g -máx 5x 10<sup>3</sup></p> <p><b>Matéria estranhas:</b> <u>Ausência Sujidades, parasitos e larvas - Ausência Fragmentos de ossos e cartilagem, areia indicativa de falhas das Boas Práticas - máximo de 1,5% Ácaros mortos - máximo de 5 na alíquota analisada e metodologia AOAC/FDA.</u></p> <p><b>INFORMAÇÃO NUTRICIONAL</b></p> <p>(*) Valores Diários com base em uma dieta de 2.000 kcal ou 8.400 kJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas.</p> <p>(**) Valor diário não estabelecido.</p> <p><b>Acondicionamento:</b></p> <p><b>Embalagem Primária:</b> Sacos plástico atóxico liso identificado por etiquetas e embalada em caixas de papelão ondulada forrada com polietileno atóxico liso e</p>





# Prefeitura Municipal de Cajuru

Estado de São Paulo

---

Porção 100 g – unidades de 5g		
Quantidade por porção		%VD (*)
Valor energético	148 kcal = 622Kj	7
Carboidratos	2 gr.	1
Proteínas	19 gr.	28
Gorduras Totais	8 gr.	15
Gorduras saturadas	4 gr.	18
Gorduras trans	0 gr.	ND
Fibra alimentar	0 gr.	0
Sódio	97 mg	4



# Prefeitura Municipal de Cajuru

Estado de São Paulo

			<p>em seguida as caixas são fechadas com fitas de polietileno em máquinas automáticas com 1Kg; 2Kg; 3Kg; 4Kg; 5Kg do produto.</p> <p><b>Embalagem Secundária:</b> Caixas de papelão ondulado, fechados com fita de polietileno e ou lacradas com fitas de arquer plástico.</p> <p><b>Validade:</b> Um ano da data de fabricação desde que respeitando a temperatura de -12°C. Esta validade somente se aplica se respeitadas as condições de conservação e cuidados indicadas na rotulagem do produto.</p> <p><b>Cuidados no acondicionamento e transporte:</b> O produto deve estar acondicionado em embalagem apropriada que o proteja durante o transporte e armazenagem e confira uma proteção adequada contra a contaminação externa e a desidratação, mantendo suas características organolépticas. O transporte será efetuado em veículos isotérmicos dotados de geradores de frio, mantendo a temperatura de -12°C.</p> <p><b>Rotulagem:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Identificação completa do produto (origem ou procedência, lista de ingredientes);</li><li>• Data de fabricação, prazo de validade ou prazo máximo para consumo;</li><li>• Condições de armazenamento ( temperatura de estocagem, empilhamento máximo para transporte e armazenamento);</li><li>• Conteúdo líquido;</li><li>• Número do lote;</li><li>• Conter número de registro do produto no Serviço de Inspeção Federal (SIF) ou Serviço de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SISP);</li><li>• Incluir documento expedido pelo órgão da Vigilância Sanitária de acordo com as normas vigentes.</li></ul> <p><b>AMOSTRA:</b> Apresentar uma amostra na embalagem original, devidamente identificadas com rótulos contendo todas as informações e deve ser correspondente ao produto entregue.</p>
04	25.000	Kg	<p><b>CARNE BOVINA EM CUBOS CONGELADA:</b> Carne de primeira categoria patinho/coxão mole. Proveniente de gado bovino, macho, sadio, abatidos sob inspeção veterinária procedente de quarto traseiro, manipulada em condições higiênicas satisfatórias aparadas e apresentada no corte: coxão mole e patinho. Durante o processamento, deve ser realizada a aparagem (eliminação dos excessos de gordura, cartilagem e aponevroses). A carne bovina em cubos congelada, no corte patinho e coxão mole deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante</p>



# Prefeitura Municipal de Cajuru

Estado de São Paulo

			<p>que possa alterá-la ou encobrir de alguma alteração. A carne bovina picada deverá conter no máximo 3% de aponervoses. O produto deve estar de acordo com a NTA-3, do Decreto Estadual nº 12.486 de 20/10/78, portaria nº 1.428/MS, de novembro de 1993 e Resolução nº 23 de 15 de março de 2000.</p> <p><b>CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO:</b></p> <p><b><u>A) organolépticas:</u></b></p> <p>Aspecto: próprio da espécie, não amolecida nem pegajosa.</p> <p>Cor: própria da espécie, sem manchas esverdeadas ou pardacentas. Odor: próprio</p> <p><b><u>Tipo de corte:</u></b> característico da peça conforme o padrão descrito na Portaria nº 5 de 08/11/88 e publicada no D.O.U de 18/11/88, Seção I.</p> <p><b>MICROBIOLOGICAS:</b></p> <p>Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº. 12, de 02/01/01, ANVISA/MS, Anexo I, Grupo 5, item a, publicada no D.O.U., Seção I, em 10/01/01.</p> <p>Poderão ser efetuadas outras determinações (físico-químicas, microbiológicas, microscópicas ou toxicológicas), sempre que se tornar necessária a obtenção de dados sobre o estado higiênico-sanitário do produto ou quando da ocorrência de toxinfecções alimentares, cujos custos correrão por conta do fornecedor.</p> <p><b><u>Prazo de validade:</u></b> Mínimo de 180 dias (cento e oitenta) dias, com datas de fabricação mínima de 30 dias.</p> <p>Temperatura para entrega: abaixo de -10°C.</p> <p><b><u>Embalagem:</u></b></p> <p>E1. A embalagem primária deverá ser a vácuo, tipo "Cryovac", termo-encolhível, atóxica, transparente e resistente, termos soldada, contendo o peso máximo de 5 (cinco) kg do produto ( Instrução Normativa nº 83, de 21/11/03, anexo II, item 8.2, publicada no D.O.U. de 24/11/2003, Seção I, pagina 29).</p> <p>E2. Opção A : a vácuo, tipo "Cryovac", termo encolhível, atóxica, transparente resistente ao impacto e as condições de estocagem, termos soldada, garantindo a inviolabilidade da mesma, identificada com o nome da empresa, contendo 20 (vinte) pacotes do produto, contendo: 5kg (cinco quilos) cada um.</p> <p>Opção B: caixa de papelão reforçado, resistente ao impacto e as condições de estocagem, lacrada com fita gomada identificada com nome da empresa e fita de arquear, garantindo a inviolabilidade da mesma, contendo 20 (vinte) pacotes com peso líquido unitário de: - 5kg ( cinco quilos) cada um.</p> <p>E3. A critério do Setor de Alimentação Escolar, poderão ser aceitas embalagens com peso diverso do estabelecido, desde que a empresa informe por</p>
--	--	--	--



# Prefeitura Municipal de Cajuru

Estado de São Paulo

			<p>escrito o setor de Alimentação Escolar da programação de entrega. Tal informação será avaliada pelos responsáveis do setor, desde que não cause transtornos ao atendimento nas Unidades Educacionais.</p> <p>E4. Será recusada a embalagem defeituosa que exponha o produto a contaminação e/ou deterioração , ou que não permita o perfeito armazenamento do produto.</p> <p><b>Rotulagem:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Identificação completa do produto (origem ou procedência, lista de ingredientes);</li><li>• Data de fabricação, prazo de validade ou prazo máximo para consumo;</li><li>• Condições de armazenamento ( temperatura de estocagem, empilhamento máximo para transporte e armazenamento;</li><li>• Conteúdo líquido;</li><li>• Número do lote;</li><li>• Conter número de registro do produto no Serviço de Inspeção Federal (SIF) ou Serviço de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SISP);</li><li>• Incluir documento expedido pelo órgão da Vigilância Sanitária de acordo com as normas vigentes.</li></ul> <p><b>AMOSTRA:</b> Apresentar uma amostra na embalagem original, devidamente identificadas com rótulos contendo todas as informações e deve ser correspondente ao produto entregue.</p>
05	30.000	Kg	<p><b>CARNE BOVINA MOÍDA CONGELADA:</b> Carne Bovina, tipo Patinho, moído, congelado, carne de primeira, extra limpa, sem aparas, proveniente de animal sadio, abatido sob fiscalização, em condições higiênico sanitárias adequadas, apresentando cor, aspecto e sabor próprios com no máximo 10% de gordura, isenta de cartilagem, sem sebo, máximo de 3% de aponevroses. O produto deve estar de acordo com a NTA-3, do Decreto Estadual Nº 12.486 de 20/10/1978, Portaria Nº 1.428/MS de Novembro de 1993 e Resolução Nº 23 de 12 de Março de 2000.</p> <p><b>Embalagem primária:</b> Saco de nylon/ polietileno transparente, atóxico, fechado a vácuo, pacote com capacidade de 1kg ou 2 kg.</p> <p><b>Embalagem secundária:</b> Em caixas de papelão padronizadas, lacradas, em perfeito estado de conservação, limpos e secos, constando as seguintes informações: nome do fabricante, produto, temperatura em que deve ser mantido armazenado, data de fabricação, prazo e/ ou data de validade, peso bruto, peso líquido, tara da embalagem e da caixa. Nas embalagens e/ ou nas caixas deverá constar as</p>



# Prefeitura Municipal de Cajuru

Estado de São Paulo

			<p>informações de que se trata de produto congelado. Todas as informações que constarem da embalagem de papelão deverão ser condizentes com aquelas constantes da embalagem primária.</p> <p><b>Rotulagem:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Identificação completa do produto (origem ou procedência, lista de ingredientes);</li><li>• Data de fabricação, prazo de validade ou prazo máximo para consumo;</li><li>• Condições de armazenamento ( temperatura de estocagem, empilhamento máximo para transporte e armazenamento;</li><li>• Conteúdo líquido;</li><li>• Número do lote;</li><li>• Conter número de registro do produto no Serviço de Inspeção Federal (SIF) ou Serviço de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SISP);</li><li>• Incluir documento expedido pelo órgão da Vigilância Sanitária de acordo com as normas vigentes.</li></ul> <p><b>AMOSTRA:</b> Apresentar uma amostra na embalagem original, devidamente identificadas com rótulos contendo todas as informações e deve ser correspondente ao produto entregue.</p>
06	20.000	Kg	<p><b>CARNE IN NATURA CORTADA EM BIFES ( CONTRA FILÉ E ALCATRA:</b></p> <p>1. <b>Descrição:</b> Carne de primeira categoria proveniente de gado bovino, macho, sadio, abatidos sob inspeção veterinária procedente de quarto traseiro, manipulada em condições higiênicas satisfatórias aparada e apresentada no corte: CONTRA FILÉ e ALCATRA . A carne bovina congelada no corte contra filé e alcatra devem apresentar-se livre de parasitas e de quaisquer substâncias contaminantes que possam alterá-las ou encobrir alguma alteração. A carne bovina deverá conter no máximo 10% de gorduras isenta de cartilagens, de ossos, e conter no máximo 3% de aponevroses. O produto deve estar de acordo com a NTA-3, do Decreto Estadual nº 12486 de 20/10/78, portaria nº 1428/MS, de novembro de 1993 e Resolução nº 23 de 15 de março de 2000. Toda matéria prima utilizada na elaboração do produto deve ser de qualidade comprovadamente alimentar</p> <p><b>2. Características do produto</b></p> <p>2.1. <b>Organolépticas:</b> aspecto: próprio da espécie, não amolecida nem pegajosa. Cor: própria da espécie, sem manchas esverdeadas ou pardacentas. Odor: próprio</p> <p>tipo de corte: característico da peça conforme o</p>



# Prefeitura Municipal de Cajuru

Estado de São Paulo

			<p>padrão descrito na Portaria nº 5 de 8/11/88 e publicada no D.O.U de 18/11/88, Seção I.</p> <p><b>2.2 Microbiológicas:</b> Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº 12 de 02/01/01, ANVISA/MS, Anexo I, Grupo 5, item a, publicada no D.O.U, seção I, em 10/01/01.</p> <p><b>2.3</b> Poderão ser efetuadas outras determinações (físico químicas, microbiológicas, microscópicas ou toxicológicas), sempre que se tornar necessária a obtenção de dados sobre o estado higiênico-sanitário do produto ou quando da ocorrência de toxinfecções alimentares, cujos custos correrão por conta do fornecedor.</p> <p><b>Informações nutricionais: pacotes 2kg</b> Proteína: mínimo de 20%/ gordura : máximo 10%</p> <p><b>2.4. Prazo de validade:</b> Mínimo de 120 (cento e vinte) dias</p> <p><b>3. Embalagem:</b></p> <p><b>3.1.</b> A embalagem primária deverá ser em sacos plásticos de polietileno de baixa densidade com pigmentação azul, contendo etiqueta primária com rotulagem de acordo com legislação vigente (RDC 360), aprovada para contato direto com alimentos, de acordo com a resolução 105/99 da ANVISA, com selagem a quente na base e na boca, sem perfurações ou vazamentos.</p> <p><b>3.2</b> A embalagem secundária deverá ser: caixa de papelão reforçado, resistente ao impacto e as condições de estocagem, lacrada com fita gomada identificada com o nome da empresa e fita de arquear, garantindo a inviolabilidade da mesma, contendo 12(doze quilos) cada uma.</p> <p><b>3.3</b> Será recusada a embalagem defeituosa que exponha o produto a contaminação e ou deterioração que não permita o perfeito armazenamento do produto.</p> <p><b>4.1 Rotulagem:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Identificação completa do produto (origem ou procedência, lista de ingredientes);</li><li>• Data de fabricação, prazo de validade ou prazo máximo para consumo;</li><li>• Condições de armazenamento ( temperatura de estocagem, empilhamento máximo para transporte e armazenamento);</li><li>• Conteúdo líquido;</li><li>• Número do lote;</li><li>• Conter número de registro do produto no Serviço de Inspeção Federal (SIF) ou Serviço de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SISP);</li></ul>
--	--	--	--



# Prefeitura Municipal de Cajuru

Estado de São Paulo

			<ul style="list-style-type: none"><li>Incluir documento expedido pelo órgão da Vigilância Sanitária de acordo com as normas vigentes.</li></ul> <p><b>AMOSTRA:</b> Apresentar uma amostra na embalagem original, devidamente identificadas com rótulos contendo todas as informações e deve ser correspondente ao produto entregue.</p>
07	20.000	Kg	<p><b><u>CARNE BOVINA IN NATURA CORTADA EM ISCAS CONGELADA:</u></b></p> <p><b>Descrição:</b> Carne de primeira categoria patinho/coxão mole. Proveniente de gado bovino, macho, sadio, abatidos sob inspeção veterinária procedente de quarto traseiro, manipulado em condições higiênico satisfatória aparada e apresentada no corte coxão mole e patinho. Durante o processamento, deve ser realizada a aparagem (eliminação dos excessos de gordura, cartilagem em aponevroses).</p> <p>A carne bovina em tiras congelada, no corte patinho e coxão mole devem apresentar-se livre de parasitas e qualquer substancia contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. A carne bovina picada deverá conter no máximo 10% de gordura, ser isenta de cartilagens e ossos e conter no máximo 3% de aponevroses .</p> <p>O produto deve estar de acordo com a NTA-3, do Decreto Estadual nº 12486 de 20/10/78, portaria nº 1428/MS, de novembro de 1993 e Resolução nº23 de 15 de Março de 2000. Toda matéria prima utilizada na elaboração do produto deve ser de qualidade comprovadamente alimentar. Processo: Reflete, equalização e congelamento da peça. Com a peça ainda congelada, corta-se em tiras com equipamento apropriado e são encaminhados para o túnel de congelamento com tecnologia Individually Quick Frozen (IQF) para congelamento individual.</p> <p><b>2. Características do produto</b></p> <p>2.1 <b>Organolépticas:</b> aspecto: próprio da espécie, não amolecida nem pegajosa. Cor: própria da espécie, sem manchas esverdeadas ou pardacentas. Odor: próprio</p> <p>tipo de corte: característico da peça conforme o padrão descrito na Portaria nº 5 de 8/11/88 e publicada no D.O.U de 18/11/88, Seção I.</p> <p><b>2.2 Microbiológicas:</b></p> <p>Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº. 12, de 02/01/01, ANVISA/MS, Anexo I, Grupo 5, item a, publicada no D.O.U., Seção I, em 10/01/01.</p> <p>2.3 Poderão se efetuadas outras determinações ( físico-químicas, microbiológicas ou toxicológicas), sempre que se tornar necessária a obtenção de dados</p>



# Prefeitura Municipal de Cajuru

Estado de São Paulo

			<p>sobre o estado higiênico-sanitário do produto ou quando da ocorrência de toxinfecções alimentares, cujos custos correrão por conta do fornecedor.</p> <p>Informações nutricionais: pacotes de 2 kg proteína: mínimo 20%, gordura: máximo 10%.</p> <p><b>2.4 Prazo de validade:</b> mínimo de 120 (cento e vinte) dias.</p> <p>3. <b>Embalagem:</b> Peso de 2 kg</p> <p>3.1) <b>Embalagem primária:</b> Deverá ser em sacos plásticos de polietileno de baixa densidade com pigmentação azul, contendo etiqueta primária com rotulagem de acordo com legislação vigente (RDC 360), aprovada para contato direto com alimentos, de acordo com a resolução 105/99 da boca, sem perfurações ou vazamentos.</p> <p>3.2) <b>Embalagem secundária:</b> Deverá ser: caixa de papelão reforçado resistente ao impacto e às condições de estocagem, lacrada com fita gomada identificada com o nome da empresa e fita de arquear, garantindo a inviolabilidade da mesma, contendo 12 (doze quilos) cada uma.</p> <p><b>3.4)</b> Será recusada a embalagem defeituosa que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração, ou que não permita o perfeito armazenamento do produto.</p> <p><b>4.1 Rotulagem:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Identificação completa do produto (origem ou procedência, lista de ingredientes);</li><li>• Data de fabricação, prazo de validade ou prazo máximo para consumo;</li><li>• Condições de armazenamento ( temperatura de estocagem, empilhamento máximo para transporte e armazenamento);</li><li>• Conteúdo líquido;</li><li>• Número do lote;</li><li>• Conter número de registro do produto no Serviço de Inspeção Federal (SIF) ou Serviço de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SISP);</li><li>• Incluir documento expedido pelo órgão da Vigilância Sanitária de acordo com as normas vigentes.</li></ul> <p><b>AMOSTRA:</b> Apresentar uma amostra na embalagem original, devidamente identificadas com rótulos contendo todas as informações e deve ser correspondente ao produto entregue.</p>
08	15.000	Kg	<p><b>CARNE SUÍNA CORTADA EM BIFES CONGELADA:</b> Produto preparado a partir do pernil, que é um corte da parte traseira do porco, pegando acima do joelho. Os pernis são retirados na desossa e passam por um</p>





# Prefeitura Municipal de Cajuru

Estado de São Paulo

			<p>processo de resfriamento. Cortado em bifés, logo após são pesados e embalados em sacos de nylon poli. Por fim. Os sacos são acondicionados em caixa de papelão e seguem para o túnel de congelamento. Embalagens de 2 kg e em caixa de papelão de 10 kg. Numa porção de 100 gr. do produto deverá conter 163 kcal, 0 gr.de carboidrato, 15 gr. de proteínas, 7gr. de gorduras totais e 5 gr. de gorduras saturadas.</p> <p>Devendo ser transportada „a temperatura de -12°C ou inferior.</p> <p>a) Características organolépticas: Aspecto próprio. Cor própria, sem manchas pardecetes ou esverdeadas. Cheiro próprio. Sabor próprio.</p> <p>b) Prazo de validade: no mínimo 06 meses à partir da data de fabricação.</p> <p>c) Embalagem e peso: o produto deverá estar congelado, embalagem íntegra, sem sinais de rachaduras na superfície, sem furos e sem acúmulos, protegida externamente em caixa de papelão reforçada, com as abas superior e inferior totalmente lacradas. Não serão aceitas embalagens defeituosas que exponham o produto à contaminação e/ou deterioração. Embalagem secundária: 10 kg.</p> <p>c) Transporte: veículo de transporte em carroceria fechada, isotérmico e Certificado de Vistoria concedido pela Autoridade Sanitária ( artigo 453, parágrafo 4º do Decreto Estadual nº 12.342/78. Portaria 15 do Centro de Vigilância Sanitária e CVS 6 de 17/11/99 com data de expedição não anterior a 1996. O motorista e o ajudante do transporte deverão estar devidamente uniformizados para entrega na unidade.</p> <p>- Rótulo do produto no Ministério da Agricultura e Pecuária e abastecimento (MAPA).</p> <p><b><u>Rotulagem:</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Identificação completa do produto (origem ou procedência, lista de ingredientes);</li><li>• Data de fabricação, prazo de validade ou prazo máximo para consumo;</li><li>• Condições de armazenamento ( temperatura de estocagem, empilhamento máximo para transporte e armazenamento;</li><li>• Conteúdo líquido;</li><li>• Número do lote;</li><li>• Conter número de registro do produto no Serviço de Inspeção Federal (SIF) ou Serviço de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SISP);</li><li>• Incluir documento expedido pelo órgão da Vigilância Sanitária de acordo com as normas vigentes.</li></ul> <p><b><u>AMOSTRA:</u></b> Apresentar uma amostra na embalagem original, devidamente identificadas com rótulos</p>
--	--	--	---



# Prefeitura Municipal de Cajuru

Estado de São Paulo

			contendo todas as informações e deve ser correspondente ao produto entregue.
09	20.000	Kg	<p><b>CARNE SUÍNA CORTADA EM CUBOS CONGELADA:</b> Produto preparado a partir do pernil, que é um corte da parte traseira do porco, pegando acima do joelho. Os pernis são retirados na desossa e passam por um processo de resfriamento. Cortado em cubos, logo após são pesados e embalados em sacos de nylon poli. Por fim. Os sacos são acondicionados em caixa de papelão e seguem para o túnel de congelamento. Embalagens de 2 kg e em caixa de papelão de 10 kg. Numa porção de 100 gr. do produto deverá conter 163 kcal, 0 gr.de carboidrato, 15gr. de proteínas, 7gr. de gorduras totais e 5 gr de gorduras saturadas. Devendo ser transportada „a temperatura de -12°C ou inferior.</p> <p>a) Características organolépticas: Aspecto próprio. Cor própria, sem manchas pardecetes ou esverdeadas. Cheiro próprio. Sabor próprio.</p> <p>b) Prazo de validade: no mínimo 06 meses à partir da data de fabricação.</p> <p>c) Embalagem e peso: o produto deverá estar congelado, embalagem íntegra, sem sinais de rachaduras na superfície, sem furos e sem acúmulos, protegida externamente em caixa de papelão reforçada, com as abas superior e inferior totalmente lacradas. Não serão aceitas embalagens defeituosas que exponham o produto à contaminação e/ou deterioração. Embalagem secundária: 10 kg.</p> <p>d) Transporte: veículo de transporte em carroceria fechada, isotérmico e Certificado de Vistoria concedido pela Autoridade Sanitária ( artigo 453, parágrafo 4º do Decreto Estadual nº 12.342/78. Portaria 15 do Centro de Vigilância Sanitária e CVS 6 de 17/11/99 com data de expedição não anterior a 1996. O motorista e o ajudante do transporte deverão estar devidamente uniformizados para entrega na unidade.</p> <p>- Rótulo do produto no Ministério da Agricultura e Pecuária e abastecimento (MAPA).</p> <p><b>Rotulagem:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Identificação completa do produto (origem ou procedência, lista de ingredientes);</li><li>• Data de fabricação, prazo de validade ou prazo máximo para consumo;</li><li>• Condições de armazenamento ( temperatura de estocagem, empilhamento máximo para transporte e armazenamento;</li><li>• Conteúdo líquido;</li><li>• Número do lote;</li><li>• Conter número de registro do produto no Serviço de Inspeção Federal (SIF) ou Serviço</li></ul>



# Prefeitura Municipal de Cajuru

Estado de São Paulo

			<p>de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SISP);</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Incluir documento expedido pelo órgão da Vigilância Sanitária de acordo com as normas vigentes.</li></ul> <p><b>AMOSTRA:</b> Apresentar uma amostra na embalagem original, devidamente identificadas com rótulos contendo todas as informações e deve ser correspondente ao produto entregue.</p>
10	20.000	Kg	<p><b>CARNE SUÍNA CORTADA EM ISCAS CONGELADA:</b> Produto preparado a partir do pernil, que é um corte da parte traseira do porco, pegando acima do joelho. Os pernis são retirados na desossa e passam por um processo de resfriamento. Cortado em iscas, logo após são pesados e embalados em sacos de nylon poli. Por fim. Os sacos são acondicionados em caixa de papelão e seguem para o túnel de congelamento. Embalagens de 2kg e em caixa de papelão de 10 kg. Numa porção de 100 gr. do produto deverá conter 163 kcal, 0 gr. de carboidrato, 15gr. de proteínas, 7gr. de gorduras totais e 5 gr. de gorduras saturadas. Devendo ser transportada „a temperatura de -12°C ou inferior.</p> <p>a) Características organolépticas: Aspecto próprio. Cor própria, sem manchas pardecetes ou esverdeadas. Cheiro próprio. Sabor próprio.</p> <p>b) Prazo de validade: no mínimo 06 meses à partir da data de fabricação.</p> <p>c) Embalagem e peso: o produto deverá estar congelado, embalagem íntegra, sem sinais de rachaduras na superfície, sem furos e sem acúmulos, protegida externamente em caixa de papelão reforçada, com as abas superior e inferior totalmente lacradas. Não serão aceitas embalagens defeituosas que exponham o produto à contaminação e/ou deterioração. Embalagem secundária: 10 kg.</p> <p>d) Transporte: veículo de transporte em carroceria fechada, isotérmico e Certificado de Vistoria concedido pela Autoridade Sanitária ( artigo 453, parágrafo 4º do Decreto Estadual nº 12.342/78. Portaria 15 do Centro de Vigilância Sanitária e CVS 6 de 17/11/99 com data de expedição não anterior a 1996. O motorista e o ajudante do transporte deverão estar devidamente uniformizados para entrega na unidade.</p> <p>- Rótulo do produto no Ministério da Agricultura e Pecuária e abastecimento (MAPA).</p> <p><b>Rotulagem:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Identificação completa do produto (origem ou procedência, lista de ingredientes);</li><li>• Data de fabricação, prazo de validade ou prazo máximo para consumo;</li></ul>



# Prefeitura Municipal de Cajuru

Estado de São Paulo

			<ul style="list-style-type: none"><li>• Condições de armazenamento ( temperatura de estocagem, empilhamento máximo para transporte e armazenamento;</li><li>• Conteúdo líquido;</li><li>• Número do lote;</li><li>• Conter número de registro do produto no Serviço de Inspeção Federal (SIF) ou Serviço de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SISP);</li><li>• Incluir documento expedido pelo órgão da Vigilância Sanitária de acordo com as normas vigentes.</li></ul> <p><b>AMOSTRA:</b> Apresentar uma amostra na embalagem original, devidamente identificadas com rótulos contendo todas as informações e deve ser correspondente ao produto entregue.</p>
11	20.000	Kg	<p><b><u>COXA DA ASA DE FRANGO COM PELE E COM OSSO CONGELADA</u></b></p> <p>Asa de frango. Composição centesimal real do produto, expressa em: carboidratos 0%, proteínas 8,6%, lipídios 5,3%, VCT: 83,3kcal/100g, sódio 44mg.</p> <p><b>Prazo de validade:</b> Mínima de 12 meses.</p> <p><b>Embalagem primária:</b> Descrição da embalagem: saco de polietileno, atóxico, flexível, transparente, resistente ao transporte e armazenamento. Peso líquido: 1kg.</p> <p><b>Embalagem secundária:</b> Descrição da embalagem: caixa de papelão ondulado, reforçado, constituída por tampa e fundo, envolto em filme de PV termoencolhível, adequada ao empilhamento recomendado, resistente ao impacto durante o transporte e armazenamento. Com capacidade de 8 pacotes de 1kg. Peso líquido: 8kg</p> <p><b>Rotulagem:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Identificação completa do produto (origem ou procedência, lista de ingredientes);</li><li>• Data de fabricação, prazo de validade ou prazo máximo para consumo;</li><li>• Condições de armazenamento ( temperatura de estocagem, empilhamento máximo para transporte e armazenamento;</li><li>• Conteúdo líquido;</li><li>• Número do lote;</li><li>• Conter número de registro do produto no Serviço de Inspeção Federal (SIF) ou Serviço de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SISP);</li><li>• Incluir documento expedido pelo órgão da Vigilância Sanitária de acordo com as normas vigentes.</li></ul>



# Prefeitura Municipal de Cajuru

Estado de São Paulo

			<p><b>AMOSTRA:</b> Apresentar uma amostra na embalagem original, devidamente identificadas com rótulos contendo todas as informações e deve ser correspondente ao produto entregue.</p>
12	20.000	Kg	<p><b><u>FILÉ DE FRANGO CONGELADO</u></b> Produto obtido do corte manual do peito de frango, retirando os ossos, cartilagens, pele e gorduras, cortado no formato de filé pesando de aproximadamente 100 gr., congelado. Não contem glúten. <b>Validade:</b> 12 meses. <b>Embalagem Primária:</b> Sistema plástico termossoldado, transparente, resistente e atóxico, compatível ao contato direto com alimentos, pacotes de 2 Kg. <b>Embalagem Secundaria:</b> Caixa de papelão reforçada, resistente ao impacto e as condições de estocagem em sistema de congelamento. Lacrada por fita gomada identificada pelo nome da empresa e feita arquivar para garantia de inviolabilidade. Capacidade de 10 Kg. <b>Rotulagem:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Identificação completa do produto (origem ou procedência, lista de ingredientes);</li><li>• Data de fabricação, prazo de validade ou prazo máximo para consumo;</li><li>• Condições de armazenamento ( temperatura de estocagem, empilhamento máximo para transporte e armazenamento;</li><li>• Conteúdo líquido;</li><li>• Número do lote;</li><li>• Conter número de registro do produto no Serviço de Inspeção Federal (SIF) ou Serviço de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SISP);</li><li>• Incluir documento expedido pelo órgão da Vigilância Sanitária de acordo com as normas vigentes.</li></ul> <p><b>AMOSTRA:</b> Apresentar uma amostra na embalagem original, devidamente identificadas com rótulos contendo todas as informações e deve ser correspondente ao produto entregue.</p>
13	20.000	Kg	<p><b><u>FILÉ DE PEITO DE FRANGO EM CUBOS</u></b> Produto obtido do corte manual do filé de peito retirando os ossos, cartilagens, pele e gorduras, cortado no formato de cubos de 2x2cm, 3x3cm, 4x4cm congelado no formato IQF. Não contem glúten. <b>Validade:</b> 12 meses.</p>



# Prefeitura Municipal de Cajuru

Estado de São Paulo

			<p><b>Embalagem Primária:</b> Sistema plástico termossoldado, transparente, resistente e atóxico, compatível ao contato direto com alimentos, pacotes de 2 Kg.</p> <p><b>Embalagem Secundária:</b> Caixa de papelão reforçada, resistente ao impacto e as condições de estocagem em sistema de congelamento. Lacrada por fita gomada identificada pelo nome da empresa e feita arquiara para garantia de inviolabilidade. Capacidade de 10 Kg.</p> <p><b>Rotulagem:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Identificação completa do produto (origem ou procedência, lista de ingredientes);</li><li>• Data de fabricação, prazo de validade ou prazo máximo para consumo;</li><li>• Condições de armazenamento ( temperatura de estocagem, empilhamento máximo para transporte e armazenamento;</li><li>• Conteúdo líquido;</li><li>• Número do lote;</li><li>• Conter número de registro do produto no Serviço de Inspeção Federal (SIF) ou Serviço de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SISP);</li><li>• Incluir documento expedido pelo órgão da Vigilância Sanitária de acordo com as normas vigentes.</li></ul> <p><b>AMOSTRA:</b> Apresentar uma amostra na embalagem original, devidamente identificadas com rótulos contendo todas as informações e deve ser correspondente ao produto entregue.</p>
14	40.000	Kg	<p><b><u>FRANGO INTEIRO CONGELADO:</u></b></p> <p>Frango congelado (com pés, pescoço, cabeça, dois fígados e moela), pesando aproximadamente 2,6 kg cada peça</p> <p><b>Embalagem Primária:</b> Acondicionado em saco plástico leitoso. As embalagens para acondicionamento de produtos congelados têm como principais objetivos a proteção contra a desidratação e oxidação e, por isso, deve-se utilizar materiais de baixa permeabilidade ao vapor de água e ao oxigênio. Também é recomendado evitar espaços vazios dentro da embalagem, que contribuem para a queima pelo frio, assim como é desejável uma baixa permeabilidade aos componentes voláteis do aroma. Além dessas características é imprescindível uma boa resistência mecânica, flexibilidade e elasticidade a baixas temperaturas para se evitar rasgamentos e furos durante todas as etapas de produção, estocagem e comercialização do produto congelado.</p>



# Prefeitura Municipal de Cajuru

Estado de São Paulo

**Embalagem secundária:** É utilizada para o armazenamento e transporte dos produtos. As caixas de papelão.

**Identificação Adicional desejável:** Código de lote, hora de embalagem, data de fabricação e data de validade.

**Rotulagem:**

- Identificação completa do produto (origem ou procedência, lista de ingredientes);
- Data de fabricação, prazo de validade ou prazo máximo para consumo;
- Condições de armazenamento ( temperatura de estocagem, empilhamento máximo para transporte e armazenamento);
- Conteúdo líquido;
- Número do lote;
- Conter número de registro do produto no Serviço de Inspeção Federal (SIF) ou Serviço de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SISP);
- Incluir documento expedido pelo órgão da Vigilância Sanitária de acordo com as normas vigentes.

**AMOSTRA:** Apresentar em embalagem original.

**Informação Nutricional:**

Quantidade por porção de 100 gramas:

Valor energético	197 Kcal = 826 KJ
Carboidratos	0 g
Proteínas	18 g
Gorduras totais	14 g
Gorduras saturadas	4,0 g
Gorduras trans	0 g
Colesterol	78 mg
Fibra Alimentar	0 g
Cálcio	13 mg
Ferro	0,78 mg
Sódio	71 mg

(\*) % Valores Diários de referência com base em uma dieta de 2.000 kcal ou 8400 kJ menores dependendo de suas

(\*\*) %VD não estabelecido.



# Prefeitura Municipal de Cajuru

Estado de São Paulo

Kg

**ISCAS DE PEIXE**

15

15.000

Carne  
de tilápia, livre de pele,


cartilagens, espinhos,





# Prefeitura Municipal de Cajuru

Estado de São Paulo

ossos e parasitas,

---

cortadas no formato de iscas.

Após descongelamento o produto deve apresentar-se com consistência firme, cor, odor e sabor próprios, livre de manchas, partes de pele, cartilagens, ossos e parasitas. As iscas deverão pesar aproximadamente entre 25 e 35 gramas, 8 a 10 cm de comprimento e 3 a 5 cm de largura.

**Validade:** 12 meses a partir da data de fabricação. A variação de peso deve ser de no máximo 10% após o descongelamento.

**Embalagem**

**Primaria:** O produto deverá ser a vácuo, em sacos plásticos atóxicos, resistentes e



# Prefeitura Municipal de Cajuru

Estado de São Paulo

			<p>lacrados, compatível ao contato direto com alimentos, devendo conter peso líquido de 1kg até 2kg <b>Embalagem Secundaria:</b> caixa de papelão reforçada, resistente ao impacto e as condições de estocagem em sistema de congelamento. Lacrada por fita gomada identificada pelo nome da empresa e fita de arquear para a garantia de inviolabilidade. Capacidade para 8kg.</p> <p><b>Rotulagem:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Identificação completa do produto (origem ou procedência, lista de ingredientes);</li><li>• Data de fabricação, prazo de validade ou prazo máximo para consumo;</li><li>• Condições de armazenamento ( temperatura de estocagem, empilhamento máximo para transporte e armazenamento;</li><li>• Conteúdo líquido;</li><li>• Número do lote;</li><li>• Conter número de registro do produto no Serviço de Inspeção Federal (SIF) ou Serviço de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SISP);</li><li>• Incluir documento expedido pelo órgão da Vigilância Sanitária de acordo com as normas vigentes.</li></ul> <p><b>AMOSTRA:</b> Apresentar uma amostra na embalagem original, devidamente identificadas com rótulos contendo todas as informações e deve ser correspondente ao produto entregue.</p>
16	20.000	Kg	<p><b>ISCAS DE SOBRECOXA DE FRANGO</b></p> <p>Produto obtido do corte manual da sobrecoxa de frango retirando os ossos, cartilagens, pele e gorduras, cortado no formato de iscas de 2cm x 2cm x 7cm congeladas no formato IQF. Não contém glúten.</p> <p><b>Validade:</b> 12 meses.</p> <p><b>Embalagem Primária:</b> Sistema plástico termossoldado, transparente, resistente e atóxico, compatível ao contato direto com alimentos. Pacotes de 2kg.</p> <p><b>Embalagem Secundaria:</b> Caixa de papelão reforçada, resistente ao impacto e as condições de estocagem em sistema de congelamento. Lacrada por fita gomada identificada pelo nome da empresa e feita arquiari para garantia de inviolabilidade. Capacidade de 10 Kg.</p> <p><b>Rotulagem:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Identificação completa do produto (origem ou procedência, lista de ingredientes);</li><li>• Data de fabricação, prazo de validade ou prazo máximo para consumo;</li></ul>



# Prefeitura Municipal de Cajuru

Estado de São Paulo

			<ul style="list-style-type: none"><li>• Condições de armazenamento ( temperatura de estocagem, empilhamento máximo para transporte e armazenamento;</li><li>• Conteúdo líquido;</li><li>• Número do lote;</li><li>• Conter número de registro do produto no Serviço de Inspeção Federal (SIF) ou Serviço de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SISP);</li><li>• Incluir documento expedido pelo órgão da Vigilância Sanitária de acordo com as normas vigentes.</li></ul> <p><b>AMOSTRA:</b> Apresentar uma amostra na embalagem original, devidamente identificadas com rótulos contendo todas as informações e deve ser correspondente ao produto entregue.</p>
17	7.000	Kg	<p><b>QUEIJO TIPO MUSSARELA</b></p> <p>De acordo com a NTA nº 11. Elaborado à partir de leite de vaca integral pasteurizado, de massa filada, não prensado com formato de paralelepípedo. Com crosta fina ou não formada, livre de sujidades parasitos, larvas.</p> <p>Isento de matéria terrosa e detritos animais e vegetais</p> <p>Aparência: pasta semi-dura, elástica, tendente a macia de textura manteigosa.</p> <p><b>Cor:</b> Branco creme homogênea</p> <p><b>Cheiro:</b> Próprio</p> <p><b>Sabor:</b> Suave, levemente salgado próprio</p> <p><b>Embalagem:</b> Em peça embalado, em plástico inviolável selado á vácuo, com validade mínima de 2 meses e 4 dias a contar da data da entrega e suas condições devem estar de acordo com a Portaria MA. 364 de 04/09/97 e NTA-11 Decreto 12.486 de 20/10/78.</p> <p><b>Rotulagem:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Identificação completa do produto (origem ou procedência, lista de ingredientes);</li><li>• Data de fabricação, prazo de validade ou prazo máximo para consumo;</li><li>• Condições de armazenamento ( temperatura de estocagem, empilhamento máximo para transporte e armazenamento;</li><li>• Conteúdo líquido;</li><li>• Número do lote;</li><li>• Conter número de registro do produto no Serviço de Inspeção Federal (SIF) ou Serviço de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SISP);</li></ul>



# Prefeitura Municipal de Cajuru

Estado de São Paulo

			<ul style="list-style-type: none"><li>Incluir documento expedido pelo órgão da Vigilância Sanitária de acordo com as normas vigentes.</li></ul> <p><b>AMOSTRA:</b> Apresentar uma amostra na embalagem original, devidamente identificadas com rótulos contendo todas as informações e deve ser correspondente ao produto entregue.</p>
18	10.000	Kg	<p><b>SALSICHA CONGELADA</b></p> <p><b>Ingredientes:</b> Carne mecanicamente separada de frango, gordura suína, carne suína, água, carne de peru, proteína isolada de soja, fécula de mandioca, sal, maltodextrina, condimentos naturais, pimenta preta, regulador de acidez lactato de sódio (INS 325) estabilizantes: Tripolifosfato de sódio (INS 451i), polifosfato de sódio (INS 452i) e pirofosfato ácido de sódio (INS 450i) Aromas de fumaça natural de fumaça, natural de pimenta branca, naturais e idêntico ao natural de pimenta da Jamaica e preta realçador de sabor glutamato monossódico (INS 621), antioxidante eritorbato de sódio (INS 316), conservador nitrito de sódio (INS 250) e corante urucum (160b). Não contém glúten. As salsichas deverão ter o peso unitário de 40 gr. a 50gr. acondicionadas em embalagens a vácuo, transparente, atóxica, resistentes ao transporte e armazenamento, contendo peso líquido de 5 kg por embalagem. Rotulagem em conformidade com a legislação vigente e com o código de defesa do consumidor, carimbo nº do SIF. O produto não deverá apresentar superfície úmida, pegajosa, exsudato ou partes flácidas ou consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida. Validade não inferior a 06 meses. Na entrega do produto, deverá ter data de fabricação máxima de 30 dias.</p> <p><b>Rotulagem:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>Identificação completa do produto (origem ou procedência, lista de ingredientes);</li><li>Data de fabricação, prazo de validade ou prazo máximo para consumo;</li><li>Condições de armazenamento ( temperatura de estocagem, empilhamento máximo para transporte e armazenamento);</li><li>Conteúdo líquido;</li><li>Número do lote;</li><li>Conter número de registro do produto no Serviço de Inspeção Federal (SIF) ou Serviço de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SISP);</li></ul>



# Prefeitura Municipal de Cajuru

Estado de São Paulo

			<ul style="list-style-type: none"><li>Incluir documento expedido pelo órgão da Vigilância Sanitária de acordo com as normas vigentes.</li></ul> <p><b>AMOSTRA:</b> a empresa deverá apresentar uma amostra na embalagem original do produto, devidamente identificada, correspondente ao produto entregue.</p>																				
			<p><b>Informação Nutricional da Salsicha: Porção de 50g</b></p> <table><tr><td>Sódio</td><td>575 mg</td></tr><tr><td>Colesterol</td><td>18mg</td></tr><tr><td>Gorduras saturadas</td><td>4,2g</td></tr><tr><td>Carboidratos</td><td>1,5g</td></tr><tr><td>Proteínas</td><td>6,3g</td></tr><tr><td>Gordura Trans</td><td>0g</td></tr><tr><td>Fibra alimentar</td><td>0g</td></tr><tr><td>Gorduras totais</td><td>13g</td></tr><tr><td>Valor calórico</td><td>146 kcal</td></tr><tr><td>Ferro</td><td>0,75 mg</td></tr></table>	Sódio	575 mg	Colesterol	18mg	Gorduras saturadas	4,2g	Carboidratos	1,5g	Proteínas	6,3g	Gordura Trans	0g	Fibra alimentar	0g	Gorduras totais	13g	Valor calórico	146 kcal	Ferro	0,75 mg
Sódio	575 mg																						
Colesterol	18mg																						
Gorduras saturadas	4,2g																						
Carboidratos	1,5g																						
Proteínas	6,3g																						
Gordura Trans	0g																						
Fibra alimentar	0g																						
Gorduras totais	13g																						
Valor calórico	146 kcal																						
Ferro	0,75 mg																						
19	25.000	Kg	<p><b><u>SASSAMI SEM PELE E SEM ADIÇÃO DE TEMPEROS</u></b></p> <p>Carne de frango, sem osso e sem pele, manipulado em condições higiênicas sanitárias, provenientes de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária, devendo ser congelada e transportada à temperatura de - 18°C ou inferior.</p> <p><b>Embalagem Primária:</b> O produto deverá estar acondicionado a vácuo em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente, transparentes em pacotes de aproximadamente 2 kg</p> <p><b>Embalagem Secundária:</b> Deverá ser em caixa de papelão devidamente lacrada.</p> <p><b>Rotulagem:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>Identificação completa do produto (origem ou procedência, lista de ingredientes);</li></ul>																				



# Prefeitura Municipal de Cajuru

Estado de São Paulo

---



# Prefeitura Municipal de Cajuru

Estado de São Paulo

			<ul style="list-style-type: none"><li>• Data de fabricação, prazo de validade ou prazo máximo para consumo;</li><li>• Condições de armazenamento ( temperatura de estocagem, empilhamento máximo para transporte e armazenamento;</li><li>• Conteúdo líquido;</li><li>• Número do lote;</li><li>• Conter número de registro do produto no Serviço de Inspeção Federal (SIF) ou Serviço de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SISP);</li><li>• Incluir documento expedido pelo órgão da Vigilância Sanitária de acordo com as normas vigentes.</li></ul> <p><b>AMOSTRA:</b> a empresa deverá apresentar uma amostra na embalagem original do produto, devidamente identificada, correspondente ao produto entregue.</p>
--	--	--	--

**NOTA:** AS AMOSTRAS DEVERÃO SER ENTREGUES NO **DEPARTAMENTO DE MERENDA ESCOLAR (CORUJÃO)**, NA RUA EXPEDICIONÁRIO, 35 - BAIRRO VILA VIEIRA /CAJURU/SP

**FONE PARA CONTATO: (16) 99118-1939 (ROBERTA ) e/ou (16)99605-9077 (PATRICIA)**



# Prefeitura Municipal de Cajuru

Estado de São Paulo

Ibrain da Freiria  
Nutricionista  
CRN3: 6917

Patricia Gouvêa da Silva  
Nutricionista  
CRN3 42718

Roberta

3.2. As amostras deverão ser apresentadas , no prazo máximo de até 3 (tres) dias uteis apos a data do julgamento das propostas da empresa que sagrar-se vencedora , sendo que nenhuma amostra sera recebida fora do local, ou, periodo estipulados acima.

3.3. . O julgamento será o menor valor por ITEM.

3.4. . Será aceito somente oferta em moeda brasileira.

3.5. . Deverão ser usadas apenas duas casas após a vírgula, as demais serão desconsideradas.





3.6. . A proponente deverá indicar obrigatoriamente a marca /produtor de todos os itens ofertados, sob pena de desclassificação.

#### 4. . DA FORMA DE FORNECIMENTO

4.1. Os itens a serem entregues terão que ser obrigatoriamente, os ofertados na proposta escrita, não sendo permitida substituição por outra marca ou produto.

4.2. O fornecimento deverá ser efetuado de acordo com a necessidade do órgão, sendo emitida requisição pelo Departamento de Compras Municipal para cada compra.

4.3. Os objetos da licitação deverão ser entregues, rigorosamente, dentro das especificações estabelecidas no Edital e seus anexos, sendo que a inobservância desta condição implicará recusa formal, com aplicação das penalidades.

4.4. O fornecimento dos produtos deverá ser prestado pelo período de doze meses, ininterruptos, podendo ser realizado contrato com o saldo disponível antes do término da vigência da Ata de Registro de Preços, se houver interesse de ambas as partes.

4.5. Caso haja celebração contratual, e havendo prorrogação de contrato, o índice de reajuste aplicado será o INPC.

4.6. O objeto ora licitado deverá ser fornecido conforme determinação do Departamento de compras em no máximo 5 (cinco) dias úteis após a emissão da requisição/ordem de compra.

4.7. Independente da aceitação o adjudicatário garantirá a qualidade dos itens, obrigando-se a repor os que não forem aceitos pela administração, se por ventura apresentarem defeitos, não forem de boa qualidade ou não estiverem em perfeito estado de conservação.

4.8. O prazo para sanar os problemas de fornecimento caso ocorram, será de no máximo 05 (cinco) dias, sob pena de rescisão da ata e aplicação das sanções cabíveis.

4.9. Os objetos da presente licitação deverão ser entregues livres de frete, carga e descarga, no local indicado pela Secretaria Requisitante na requisição de compras .

4.10. A proponente deverá sujeitar-se às disposições do CDC - Código De Defesa Do Consumidor, instituído pela lei nº 8.078, de 11 de setembro de 1990;

4.11. A proponente vencedora deverá manter durante toda a execução da ata registro de preços, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação.

4.12. Fica a detentora da ata ciente de que a apresentação de proposta indica que tem pleno conhecimento das condições estabelecidas no Edital, bem como das



especificações e peculiaridades constantes na descrição do item, sendo vedado invocar seu desconhecimento como fator impeditivo do perfeito cumprimento do contrato.

4.13. Todas as despesas decorrentes da aquisição, bem como encargos trabalhistas, previdenciários e tributários decorrentes do fornecimento ficarão exclusivamente a cargo da empresa vencedora, cabendo - lhe, ainda, a inteira responsabilidade (civil e penal), danos ou prejuízos porventura causados a administração municipal.

4.14. Em caso de não cumprimento pela contratada de disposição contratual, os pagamentos poderão ficar retidos até posterior solução, sem prejuízos de quaisquer outras disposições contratuais.

## 5. . RECEBIMENTO E CRITÉRIO DE ACEITAÇÃO DO OBJETO

5.1. . Na forma do que dispõe o art. 73 da Lei nº 8.666/1993, os produtos serão recebidos:

5.1.1. 1. Provisoriamente, no ato de cada entrega, juntamente com a nota fiscal.

5.1.2. 2. Definitivamente, dentro do prazo de até 05 (cinco) dias úteis, contados do recebimento provisório e após a verificação das condições estabelecidas no edital.

5.1.3. 3. Caso se verifique que não houve o fiel cumprimento às condições e especificações estabelecidas no edital, o objeto NÃO será recebido de forma definitiva.

5.1.4. 4. O período que medeia entre os recebimentos provisório e definitivo não suspende, para caracterização de mora, o prazo previsto inicialmente para a entrega.

## 6. . DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

6.1. Realizar o pagamento de acordo com o valor e forma de pagamento ajustado.

6.2. Receber os produtos, respeitando as características exigidas em edital, e sendo necessário, determinar todas as correções que forem necessárias e compatíveis com o objeto do presente instrumento.

6.3. Não aceitar o recebimento dos produtos se for constatado por profissional competente da área, que os mesmos apresentam padrões baixos de qualidade ou ainda não atenderam as exigências da Administração.

6.4. Fiscalizar o fornecimento dos produtos, objeto da presente licitação.

6.5. Reter na fonte os impostos atinentes à legislação aplicável.

## 7. . DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA



# Prefeitura Municipal de Cajuru

Estado de São Paulo

- 7.1. . A contratada deve cumprir todas as obrigações constantes no edital, seus anexos e sua proposta, assumindo como exclusivamente seus , os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto.
- 7.2. . Efetuar a entrega do objeto em perfeitas condições, conforme especificações, prazo e local constantes no edital e seus anexos, acompanhado da respectiva nota fiscal, na qual constarão, quando couber, as indicações referentes a marca, fabricante, modelo, procedência;
- 7.3. . Responsabilizar- se pelos vícios e danos decorrentes do objeto, de acordo com os artigos 12 , 13 e 17 a 27, do Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078 , de 1990 );
- 7.4 Substituir, reparar ou corrigir, às suas expensas, no prazo fixado no termo de referência, o produto com avarias ou defeitos;
- 7.5. . Comunicar à contratante, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas que antecede a data da entrega, os motivos que impossibilitem o cumprimento do prazo previsto, com a devida comprovação;
- 7.6. . Indicar preposto para representá -la durante a execução do contrato;
- 7.7. . Manter durante toda a vigência do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;
- 7.8. . Guardar sigilo sobre todas as informações obtidas em decorrência do cumprimento do contrato;
- 7.9. . Além das obrigações descritas nos incisos I a VII do item 8.1.1 , devem ser observadas outras obrigações específicas em função da peculiaridade do objeto a ser contratado.

## 8. . INDICAÇÃO DE GESTOR E FISCAL DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

- 8.1. . O gestor da Ata de Registro de Preços será o Senhor Leone Mateus Torrano, Assessor de Gabinete, sendo fiscal a Sra. Luciana Abud Farah Salim, Secretária Municipal de Educação

Cajuru, 09 de Abril de 2021 .

Alex Moretini  
Prefeito Municipal



# Prefeitura Municipal de Cajuru

Estado de São Paulo

---

## ANEXO II

PREGÃO ELETRÔNICO Nº. 02/2021

EDITAL Nº 18/2021.

MINUTA DE ATA DE REGISTRO DE PREÇOS N.º XX

Aos xx dias do mês de xxxxxx do ano de xxxx, autorizado pelo processo de PREGÃO ELETRÔNICO Nº. 02/ 2021 foi expedida a presente Ata de Registro de Preços, de acordo com o disposto no artigo 15 da Lei Federal nº. 8. 666/ 93 e suas alterações, Decretos Federais sobre o Registro de Preços nsº. 7.892/2013 e 8.250/ 2014 , com a Lei Federal 10.520/02 e Decreto Federal 3 .555 /00 , conjuntamente com as condições adiante estipuladas, regem o relacionamento obrigacional entre a Administração Municipal e a Licitante Vencedor a.

ÓRGÃO GERENCIADOR: Município de Cajuru, Estado de São Paulo, inscrito no CNPJ nº. 45.227.337/ 0001 -74, com endereço à Rua Largo São Bento, 985 , Centro, CEP 14240 -000, Cajuru, São Paulo , neste ato representado pelo Prefeito Municipal Sr. ALEX MORETINI, portador de cédula de identidade n.º xxxxxx SSP/PR e CPF/MF n.º xxxxxxxxxxxx.

DETENTORA DA ATA: xxxxx , com sede na xxxxxx, CEP 14240 -000 e inscrita no CNPJ sob nº. xxxxxx, representada pelo(a) Sr(a). xxxxxx , portador(a) da Carteira de Identidade RG nº. xxxxxx SSP/xx e CPF/MF sob o n.º xxxxxxxxxxxx.



# Prefeitura Municipal de Cajuru

Estado de São Paulo

---

## CLÁUSULA PRIMEIRA – OBJETO:

REGISTRO DE PREÇOS VISANDO FORNECIMENTO DE CARNES , FRIOS E EMBUTIDOS , para o período de 12 ( doze) meses, conforme discriminado abaixo:

XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX

## CLÁUSULA SEGUNDA – DA VALIDADE DA ATA

A presente Ata de Registro de Preços terá validade de doze meses, contados a partir de sua assinatura.

Parágrafo Primeiro: Durante o prazo de validade desta Ata de Registro de Preço, o Município de Cajuru não será obrigado a firmar as contratações que dela poderão advir, facultando-se-lhe a realização de licitação específica para a aquisição pretendida, sendo assegurado ao beneficiário do registro preferência de fornecimento em igualdade de condições.

Parágrafo Segundo: Caso haja interesse das partes, com antecedência de no mínimo cinco dias antes da expirar a vigência da presente ata, poderá ser firmado contrato vinculativo de fornecimento somente do saldo das quantidades dos itens, por período a ser determinado pela contratante.

Parágrafo Terceiro: Na hipótese do parágrafo segundo a administração pública poderá promover a correção monetária do valor de origem com base no INPC.

## CLÁUSULA TERCEIRA – DA UTILIZAÇÃO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

A presente Ata de Registro de Preço poderá ser utilizada pelas demais Secretarias do município de Cajuru, desde que autorizados pelo Ente Público.

Parágrafo Primeiro: O preço ofertado pela empresa signatária da presente Ata de Registro de Preços é o especificado no resultado da licitação, anexa a presente.

Parágrafo Segundo: Em cada fornecimento decorrente desta Ata, serão observadas, quanto ao preço, as cláusulas e condições constantes do Edital, seus anexo e respectiva proposta, os quais também a integram.

## CLÁUSULA QUARTA – DO PAGAMENTO

Parágrafo Primeiro: O pagamento será efetuado em até 20 (vinte) dias, mediante recebimento de nota fiscal juntamente com a requisição de compra, ambas entregues pela proponente vencedora.

Parágrafo Segundo: Caso o prazo de pagamento não seja observado pela administração municipal, esta deverá promover a correção monetária do valor



devido com base no INPC.

Parágrafo Terceiro: As Notas Fiscais deverão ser entregues na Prefeitura Municipal de Cajuru. A nota fiscal deverá vir acompanhada da CND Federal, do CRF do FGTS e CNDT para posterior pagamento.

a) Deverão constar na nota fiscal, obrigatoriamente os seguintes dizeres: PREGÃO ELETRÔNICO (SRP) Nº 02/2021-PMC  
ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº 18 /2021

b) Caso haja erro na fatura o pagamento ficará suspenso até que sejam sanados os problemas.

Parágrafo Quarto: Durante a vigência da Ata de Registro de Preços, os preços registrados serão fixos e irrevogáveis, exceto nas hipóteses, devidamente comprovadas, de ocorrência de situação prevista na alínea “d” do inciso II do art. 65 da Lei n.º 8.666/93 ou de redução dos preços praticados no mercado.

Parágrafo Quinto: Mesmo comprovada a ocorrência de situação prevista na alínea “d” do inciso II do art. 65 da Lei n.º 8.666/93, a Administração, se julgar conveniente, poderá optar por cancelar a Ata e iniciar outro processo licitatório.

Parágrafo Sexto: Comprovada a redução dos preços praticados no mercado nas mesmas condições do registro, e, definido o novo preço máximo a ser pago pela Administração, o Proponente registrado será convocado pela Secretaria de Administração para alteração, por aditamento, do preço da Ata.

Parágrafo Sétimo: Se a empresa contratada estiver inadimplente com a municipalidade, esta poderá realizar desconto dos débitos, no momento da realização do pagamento.

## CLÁUSULA QUINTA – DA ENTREGA

A entrega dos produtos só estará caracterizada mediante o recebimento definitivo dos mesmos, ou seja, o aceite na Nota Fiscal correspondente pelo Fiscal do contrato.

Parágrafo Primeiro: A detentora ficará obrigada a atender todos os pedidos efetuados durante a vigência desta Ata, mesmo que a entrega deles decorrente estiver prevista para data posterior à do seu vencimento.

Parágrafo Segundo: O local da entrega do objeto da presente licitação se dará conforme o disposto no item 4. do Termo de Referência.

Parágrafo Terceiro: Os produtos deverão ser entregues acompanhados da Nota Fiscal correspondente, da CND Federal, CRF do FGTS e da CNDT.

Parágrafo Quarto: Em cada fornecimento, o prazo de entrega do objeto será de no máximo 05 (cinco) dias úteis após a solicitação.



## CLÁUSULA SEXTA - DAS PENALIDADES

A licitante que convocada dentro do prazo de validade da sua proposta, não celebrar a Ata de Registro de Preços, deixar de entregar ou apresentar documentação falsa exigida para o certame, ensejar o retardamento da execução de seu objeto, não mantiver a proposta, falhar ou fraudar na execução do contrato, comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude fiscal, ficará impedida de licitar e contratar com a União, Estados, Distrito Federal ou Municípios e, será descredenciado do Registro Cadastral de Fornecedores do Município de Cajuru/SP, pelo prazo de até 5 (cinco) anos, sem prejuízo das multas previstas neste edital, contrato e das demais cominações legais.

Parágrafo Primeiro: O atraso injustificado na execução ou assinatura da Ata de Registro de Preços sujeitará o fornecedor à multa de mora de 01 (um) UFM - Unidade Fiscal do Município por dia de atraso.

Parágrafo Segundo: A multa a que alude o subitem anterior não impede que a Administração rescinda unilateralmente a Ata de Registro de Preços e aplique as outras sanções previstas na Lei 8.666/1993 e suas alterações posteriores.

Parágrafo Terceiro: A multa será descontada dos pagamentos eventualmente devidos pela Administração ou ainda, quando for o caso, cobrada judicialmente.

Parágrafo Quarto: Caso sejam verificados débitos tributários municipais em desfavor da proponente, será realizada retenção do valor devido, em cada pagamento efetuado, até a completa satisfação do crédito fiscal.

Parágrafo Quinto: Pela inexecução total ou parcial do contrato a Administração poderá, garantida a prévia defesa, aplicar ao fornecedor as seguintes sanções:

I. advertência;

II. multa compensatória de até 20% (vinte por cento) do total da nota de empenho;

III. suspensão temporária de participação em licitação e impedimento de contratar com a Administração, por prazo não superior a 2 (dois) anos;

IV. declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que o contratado ressarcir a Administração pelos prejuízos resultantes e após decorrido o prazo da sanção aplicada com base no inciso anterior.

Parágrafo Sexto: As sanções previstas nos incisos I, III e IV do parágrafo terceiro poderão ser aplicadas juntamente com a do inciso II, facultada a defesa prévia do interessado, no respectivo processo, no prazo de 05 (cinco) dias úteis.



## CLÁUSULA SÉTIMA – DO REEQUILÍBRIO CONTRATUAL

Parágrafo Primeiro: O preço registrado poderá ser revisto em decorrência de eventual redução daqueles praticados no mercado, ou de fato que eleve o custo dos bens registrados, cabendo ao órgão gerenciador promover as necessárias negociações junto a detentora.

Parágrafo Segundo: Quando o preço inicialmente registrado, por motivo superveniente, tornar-se superior ao praticado no mercado, o órgão gerenciador deverá:

- a) convocar a detentora visando a negociação para redução de preços e sua adequação ao praticado no mercado; frustrada a negociação, a detentora será liberada do compromisso assumido;
- b) convocar os demais detentores, visando igual oportunidade de negociação.

Parágrafo Terceiro: Quando o preço de mercado torna -se superior aos preços registrados e a detentora, mediante requerimento devidamente comprovado, não puder cumprir o compromisso, o órgão gerenciador poderá:

- a) liberar do compromisso assumido, sem aplicação da penalidade, confirmado a veracidade dos motivos e comprovantes apresentados, e se a comunicação ocorrer em até trinta dias antes do pedido de fornecimento; e,
- b) convocar os demais detentores visando igual oportunidade de negociação.
- c) não havendo quem convocar, poderá s e devidamente comprovado, pactuar o reequilíbrio econômico financeiro dos valores contratados.

Parágrafo Quarto: Não havendo êxito nas negociações, o órgão gerenciador deverá proceder à revogação da Ata de Registro de Preços, adotando as medidas cabíveis para a obtenção da contratação mais vantajosa.

## CLÁUSULA OITAVA – DA IRREAJUSTABILIDADE DE PREÇOS

Os preços constantes da presente Ata de Registro de Preços não sofrerão quaisquer reajustes durante todo o tempo de sua vigência, ressalvado o previsto na cláusula sétima supracitada.

## CLÁUSULA NONA – DAS CONDIÇÕES DE RECEBIMENTO

Os produtos objetos desta Ata de Registro de preços serão recebidos pelo requisitante consoante ao disposto no art. 73 da Lei n.º 8.666/93 e demais normas pertinentes.

## CLÁUSULA DÉCIMA – DOS DIREITOS E DAS OBRIGAÇÕES

Parágrafo Primeiro: Compete ao órgão gerenciador:





# Prefeitura Municipal de Cajuru

Estado de São Paulo

- a) Realizar o pagamento de acordo com o valor e forma de pagamento ajustado.
- b) Receber o produto, respeitando as características exigidas em edital, e sendo necessário, determinar todas as correções que forem necessárias e compatíveis com o objeto do presente instrumento.
- c) Não aceitar o recebimento dos produtos se for constatado por profissional competente da área, que os mesmos apresentam padrões baixos de qualidade e ou ainda não atendam às exigências da Administração, sob pena das sanções cabíveis.
- d) Fiscalizar o fornecimento dos produtos, objeto da presente licitação.
- e) Reter na fonte os impostos atinentes à legislação aplicável.

Parágrafo Segundo: Compete às Entidades Participantes destinatários:

- a) Requisitar o fornecimento dos produtos cujo preço encontram -se registrado nesta Ata.
- b) Emitir Nota de Empenho a crédito da detentora no valor total correspondente a quantidade dos itens solicitados.
- c) Elaborar termo contratual, quando necessário nas situações previstas em Lei.
- d) Efetuar o pagamento referente a aquisição nos termos previstos no edital da Licitação de Registro de Preços.

Parágrafo Terceiro: Compete a DETENTORA:

- a) Fornecer durante 12 (doze) meses, a contar da sua assinatura, os itens relacionados na presente Ata, na forma e condições fixadas no edital e na proposta, mediante autorização e Nota de Empenho, devidamente assinada pelo responsável.
- b) Manter enquanto vigorar o registro de preços e em compatibilidade com as obrigações por ele assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação.
- c) Não terceirizar ou sublocar o objeto da presente licitação.
- d) Responsabilizar-se pelas práticas da mesma, nos termos do Código Civil e do Código de Defesa e Proteção do Consumidor, assim como das consequências que derivem do seu não cumprimento.
- e) Responsabilizar-se por quaisquer danos causados ao município ou a terceiros em decorrência da execução do objeto desta licitação.
- f) Responsabilizar-se por todos os atos de seus funcionários, acidentes ou sinistros praticados ou sofridos e as indenizações que possam ser devidas.
- g) Responsabilizar-se por todas as despesas com pessoal, frete, carga, descarga e demais que se fizerem necessários para a entrega dos itens.
- h) Todas as despesas decorrentes da contratação, bem como encargos trabalhistas, previdenciários e tributários decorrentes do fornecimento ficarão exclusivamente a cargo da empresa vencedora, cabendo - lhe, ainda, a inteira



responsabilidade (civil e penal), danos ou prejuízos porventura causados a administração municipal.

## CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – DA FRAUDE E DA CORRUPÇÃO

Parágrafo Primeiro: Para os propósitos desta cláusula, definem-se as seguintes práticas:

- a) “prática corrupta”: oferecer, dar, receber ou solicitar, direta ou indiretamente qualquer vantagem com o objetivo de influenciar a ação de servidor público no processo de licitação ou na execução de contrato;
- b) “prática fraudulenta”: a falsificação ou omissão dos fatos, com o objetivo de influenciar o processo de licitação ou execução de contrato.
- c) “prática colusiva”: esquematizar ou estabelecer um acordo entre dois ou mais licitantes, com ou sem o conhecimento de representantes ou prepostos do órgão licitador, visando estabelecer preços em níveis artificiais e não-competitivos.
- d) “prática coercitiva”: causar dano ou ameaçar causar dano, direta ou indiretamente, às pessoas ou sua propriedade, visando influenciar sua participação em um processo licitatório ou afetar a execução do contrato.
- e) “prática obstrutiva”: destruir, falsificar, alterar ou ocultar provas em inspeções ou fazer declarações falsas aos representantes do organismo financeiro multilateral, com o objetivo de impedir materialmente a apuração de atos cuja intenção seja impedir materialmente o exercício do direito de o organismo financeiro multilateral promover inspeção.

## CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – DO CANCELAMENTO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

I - Esta Ata de Registro de Preços poderá ser cancelada, de pleno direito:

- a) A detentora não cumprir suas obrigações constantes desta Ata de Registro de Preços;
- b) a detentora não assinar a Ata de Registro de Preços/contrato no prazo estabelecido e a Administração não aceitar sua justificativa;
- c) a detentora der causa a rescisão administrativa de contrato decorrente de registro de preços;
- d) em qualquer das hipóteses de inexecução total ou parcial de contrato decorrente de registro de preços;
- e) os preços registrados se apresentarem superiores aos praticados no mercado;
- f) por razões de interesse público devidamente demonstradas e justificadas pela Administração;
- g) a comunicação do cancelamento do preço registrado, nos casos previstos neste



# Prefeitura Municipal de Cajuru

Estado de São Paulo

Edital, será feita pessoalmente ou por correspondência com aviso de recebimento, juntando-se o comprovante aos autos que deram origem a o registro de preços; e,

h) no caso de ser ignorado, incerto ou inacessível o endereço da detentora, a comunicação será feita por publicação no Jornal Oficial do Município, considerando-se cancelado o preço registrado após a publicação.

II - Pela detentora, quando, mediante solicitação por escrito, comprovarem estar impossibilitadas de cumprir as exigências desta Ata de Registro de Preços:

a) a solicitação da detentora para cancelamento dos preços registrados deverá ser formulada com antecedência de 30 (trinta) dias, facultado ao Município de Cajuru a aplicação das penalidades previstas neste Contrato, caso não aceitas as razões do pedido.

## CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – DA AUTORIZAÇÃO PARA AQUISIÇÃO E EMISSÃO DAS ORDENS DE FORNECIMENTO

As aquisições do objeto da presente Ata de Registro de Preços serão autorizadas, pelo Departamento de Compras da Prefeitura Municipal.

Parágrafo Primeiro: A emissão das autorizações de fornecimento, sua retificação ou cancelamento, total ou parcial serão igualmente autorizados pelo órgão requisitante.

Parágrafo Segundo: Durante o prazo de validade do Registro de Preços, a administração municipal poderá ou não contratar o objeto deste Pregão.

## CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – DOS CASOS OMISSOS

Os casos omissos serão resolvidos de acordo com as disposições constantes na Lei n.º 10.520/02, na Lei Federal 8666/93 e demais normas legais aplicáveis.

## CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – DAS DISPOSIÇÕES FINAIS E DO FORO

Integram esta Ata, o edital do Pregão Eletrônico para Registro de Preços nº XX/2021 -PMC, anexos, ata e a proposta da empresa detentora da ata.

Fica eleito o Foro da Cidade de Cajuru, Estado de São Paulo, para dirimir quaisquer questões decorrentes da utilização da presente ata.

Cajuru, xx de xxxxxx de 2021.



# Prefeitura Municipal de Cajuru

Estado de São Paulo

ALEX MORETINI  
Prefeito Municipal

XXXXXXXXXXXXXXXXX  
Detentora da Ata

Testemunhas:

1- \_\_\_\_\_

2- \_\_\_\_\_

## ANEXO III – DECLARAÇÕES COMPLEMENTARES

Município de Cajuru – São Paulo

Licitação Modalidade: PREGÃO ELETRONICO (SRP) Nº 02/ 2021.

Objeto: REGISTRO DE PREÇOS VISANDO FORNECIMENTO DE CARNES ,  
FRIOS E EMBUTIDOS .

A empresa (NOME DA EMPRESA), inscrita no CNPJ/MF sob nº (NÚMERO DO CNPJ), com sede ( ENDEREÇO COMPLETO), aqui representada por (NOME E QUALIFICAÇÃO DO REPRESENTANTE LEGAL), para fins de participação no procedimento licitatório Pregão ( eletrônico) nº. / 2021 , e em cumprimento a legislação e regulamentos vigentes, às quais se submete, declara que:

- a) Não se encontra declarada inidônea para licitar ou contratar com órgãos da Administração Pública Federal, Estadual, Municipal e do Distrito Federal, declara inexistência de fato superveniente impeditivo de habilitação, na forma do Art. 32, § 20, da Lei 8.666/ 93;
- b) Os sócios da empresa, bem como gerentes e diretores não são cônjuges,



# Prefeitura Municipal de Cajuru

Estado de São Paulo

companheiros (as) ou parentes, em linha reta, colateral ou por afinidade até o terceiro grau do Pregoeiro, da equipe de apoio, bem como de qualquer servidor do Município de Cajuru, de acordo com o previsto na Lei Orgânica Municipal;

c) Cumpre plenamente os requisitos da HABILITAÇÃO;

d) Não possui em seu quadro de pessoal empregado(s) com menos de 18 anos, em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e menores de 16 (dezesesseis) anos, em qualquer trabalho, salvo na condição de aprendiz, a partir de 14 anos, nos termos do art. 7º, XXXIII, da Constituição Federal e art. 27, V, da Lei 8666/93;

e) Assume inteira RESPONSABILIDADE pela autenticidade de todos os documentos apresentados, que os documentos que compõem o Edital foram colocados à disposição e tomou conhecimento de todas as informações, condições locais e grau de dificuldade da entrega e comprometem -se a manter, durante a execução da Ata de Registro de Preços, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação; tem conhecimento e se submete ao disposto na Lei Federal nº 8.078, de 11 de setembro de 1990 - Código de Defesa do Consumidor, bem como ao Edital e Anexos deste pregão.

Localidade, \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 2021.

.....  
Assinatura do representante legal da empresa Nome/RG/CPF

Obs: As declarações deverão ser redigidas em papel timbrado ou carimbo com CNPJ da Empresa.



# Prefeitura Municipal de Cajuru

Estado de São Paulo

## ANEXO IV - DECLARAÇÃO ENQUADRAMENTO ME E EPP

Município de Cajuru – São Paulo

Licitação Modalidade: PREGÃO ELETRONICO (SRP) Nº 02/ 2021 - PMC

Objeto: REGISTRO DE PREÇOS VISANDO O FORNECIMENTO DE CARNES  
, FRIOS E EMBUTIDOS .

A empresa ..... , inscrita no  
CNPJ/ MF ..... , DECLARA, sob as penas da Lei, para fins de  
participação no Pregão Eletrônico nº 02/2021, que se enquadra na condição  
de

\_\_\_\_\_ (a licitante deve informar se é microempresa ou  
empresa de pequeno porte), nos termos do Art. 3º da LC 123, de 14 de  
dezembro de 2006, e não está inserida em nenhuma das excludentes  
hipóteses do § 4º do mesmo Artigo, estando apta a usufruir do tratamento  
favorecido em licitações, previsto na referida Lei Complementar.

Localidade, \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 2021.

.....

Assinatura do representante legal da empresa Nome/ RG/ CPF

OBS: Essa Declaração é válida somente para MPes, se houver participação das  
mesmas no certame.



# Prefeitura Municipal de Cajuru

Estado de São Paulo

## ANEXO V – MODELO PROPOSTA DE PREÇO

Município de Cajuru – São Paulo

Licitação Modalidade: PREGÃO ELETRONICO ( SRP) Nº 02/ 2021.

Objeto: REGISTRO DE PREÇOS VISANDO O FORNECIMENTO DE CARNES , FRIOS E EMBUTIDOS .

1. Identificação do concorrente:

Fornecedor \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_ Endereço \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_ Cidade \_\_\_\_\_

Estado : \_\_\_\_\_ Bairro \_\_\_\_\_

CEP : \_\_\_\_\_ Telefone \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_ e-mail \_\_\_\_\_

CNPJ/CPF: \_\_\_\_\_ Insc. Est.: \_\_\_\_\_ Insc. Mun. \_\_\_\_\_

DADOS BANCÁRIO: \_\_\_\_\_

LOTE	ITEM	DESCRIÇÃO	QUANT.	MARCA	VLR. UNIT R\$	VLR. TOTAL R\$
VALOR TOTAL DA PROPOSTA						

VALIDADE DA PROPOSTA: \_\_\_\_\_

PRAZO DE EXECUÇÃO/ENTREGA: \_\_\_\_\_

Localidade, \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 2021 .

.....  
Assinatura do representante legal da empresa Nome/RG/CPF

Obs: As PROPOSTAS FINAIS deverão ser redigidas em papel timbrado ou carimbo com CNPJ da Empresa.